SFOGLIA Re
By PASTA CLASS FLORENCE

MENU
Brunch & Lunch

Salty Start

Avocado toast 10
+ Uovo in camicia | Poached Egg +3
+ Uovo Strapazzato | Scrambled Egg +3
+ Bacon +4
+ Salmone | Salmon +4

Occhio di bue 10
Sunny side up

Strapazzate 11
Scrambled
+ Avocado + 3
+ Bacon + 4
+ Formaggio | Cheese + 3
+ Prosciutto cotto | Ham + 3
+ Salmone | Salmon + 4

Benedict con salmone / prosciutto cotto / avocado 14
Benedict with salmon / ham / avocado

Sweet Morning

Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione 10
Yogurt with homemade granola and seasonal fruits

French toast crema pasticcera e frutti di bosco 11
French toast with custard cream and berries

Pancakes banana e gianduia 11
Pancakes with gianduia and banana

Pancakes al miele/sciroppo d'acero 10
Pancakes with honey or maple syrup

Tiramisù home made 8

Insalate

Misticanza 7
Mixed greens

Rape, formaggio di capra, miele e noci 13
Beetroot, goat cheese, honey and nuts

Caesar salad 14
Caesar salad

Panzanella di polpo 15
Octopus bread salad

Panini

Tutti i panini disponibili con patate fritte fatte in casa + 3 € o patate dolci + 4€

All sandwiches available with home made fries + 3€ or sweet potato fries + 4€

Club Sandwich 15
Tramezzino con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese mimosa

Buongiorno Tuscany 14
Salsiccia toscana, strapazzata di uova, formaggio e bacon

Croque Madame 14
Tramezzino gratinato ripieno di formaggio, prosciutto e uovo

Sfoglia Smash 16
Smashed beef, cheddar, crispy bacon, queen sauce

New York Bagel 15
Salmone, cream cheese, rucola / limone, cetriolo

Fritti

Patate fritte home made 7
Fried potatoes

Mozzarella in carrozza 8
Fried mozzarella sandwich

Onion rings & mayo piccante 7
Onion Rings & Spicy mayo

Patate Dolci fatte in casa con salsa Aioli 8
Sweet potatoes with aioli sauce

Primi by PASTA CLASS FLORENCE

*Ogni giorno, la nostra pasta fresca prende vita da **Pasta Class Florence**, la scuola di cucina nata nella casa della nonna del nostro chef.*
Qui tramandiamo e condividiamo le ricette di famiglia, portando la tradizione della pasta fatta a mano direttamente nel vostro piatto.

*Every day, our fresh pasta comes to life at **Pasta Class Florence**, the cooking school born in our chef's grandmother's home.*
Here we preserve and share family recipes, bringing the tradition of handmade pasta directly to your plate.

Ravioli della Nonna fatti a mano al burro e salvia o al ragù 12/15
Hand made Raviolo maremmano with butter and sage or grandma beef ragù

Pici tirati a mano Cacio E Pepe Pecorino e Parmigiano 30 mesi 14
Hand made Tuscan Pici cacio e pepe Pecorino and Parmigiano 30 months old

Chitarrina fatte a mano agli scampi* 18
Hand made Chitarra pasta with scampi

Risotto con zucchine, fonduta di Parmigiano, basilico e limone candito 13
Risotto with zucchini, Parmigiano fondue, ginger, basil, and lemon candied

Gnochetti fatti a mano al pesto di Sfoglia Re e burratina 14
Hand made potoatoes gnocchi with our pesto and burrata on top

Crespelle fiorentine 12
Savory crepes with ricotta cheese and spinach

SR

Free WiFi

*Alcuni prodotti possono essere congelati o abbattuti per garantire qualità e sicurezza.

DRINKS

Morning Cocktails

Perfect with your brunch

Bellini 7

Mimosa 7

Bloody Mary 9

Aperol Spritz 8

Campari Spritz 8

Hugo Spritz 8

Espresso Martini 9

Estratti

Fresh and healthy

Vitamina C 7.5
Arancia, limone e carota

Ananas - voglia d'estate 7.5
Ananas, mela e zenzero

Smoothie banana e fragola 7.5
Smoothie with banana and strawberries

Bibite

Bibite / Succhi di frutta 4.5

Spremuta di arancia 4.5
Fresh orange juice

Ginger Beer 4.5

Grapefruit Soda 4.5

Morning Fuel

Cappuccino 2.5

Caffè americano 3
American coffee

Caffè alla viennese Iced 5.5
Iced coffee with milk and cream on top
+ Gianduia +1.5

Caffè Shakerato 4.5

Chai Latte hot / iced 4.5

Matcha Latte hot / iced 4.5
+ Vanilla +1
+ Caramel +1

Thè 4
Breakfast-Earl Grey-Green

Tisana 4
Peppermint herbal tea / Du Berger herbal tea

+ Latte Vegetale / Plant-based milk 0.5

Kombucha

Bevanda a base di tè fermentato, naturalmente frizzante e ricca di probiotici, leggermente acidula.

Fermented tea beverage, naturally sparkling and rich in probiotica, slightly tangy.

Verbena e zenzero 7.5
Verbena and ginger

Limone e thè nero 7.5
Lemon and black tea

Ibiscus e spezie 7.5
Hibiscus and spices

SFOGLIA Re
By PASTA CLASS FLORENCE

@sfoglia_re

Per allergie o intolleranze chiedi al nostro staff il menù allergeni.
For allergies or intolerances please ask our staff for allergens menu

Birre

Birra Messina, Ichnusa, Corona 5

Birre artigianali

*Scopri la nostra selezione di **birre artigianali**, orgogliosamente prodotte a Firenze.*

*Discover our selection of **craft beers,** proudly brewed in Florence.*

Leonardo Bionda 7.5

Dante Rossa 7.5

Amerigo Doppio Malto 7.5

Guelfa Bionda 7.5

Guelfa Rossa 7.5

Ghibellina IPA 7.5

Wines

Vino al bicchiere | Glass of wine €7
Franciacorta al bicchiere €10

Chiedi al nostro staff i vini disponibili al bicchiere

Vernaccia di S.Gimignano DOCG Mormoraia "Ostrea" 2023 28

Alto Adige DOC Gewurztraminer Franz Haas 2023 36

Costa Toscana IGt "Vermentino" 2023 30

Chianti Superiore DOCG "La Leccia" 2022 22

Bolgheri Rosso DOC " Le Macchiole" 2022 42

Etna Rosso DOC Benanti 2022 32

Prosecco Superiore DOCG Bele Casel "Vecchie Uve" Pas Dose 2020 29

Franciacorta DOCG Faccoli Extra Brut 52

Coperto €2