



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	

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.



Sweet Morning

Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione

Yogurt with homemade granola and seasonal fruits

French toast crema pasticcera, pesche sciroppate, noci pecan pralinate

French Toast custard cream, peaches in syrup & salted candied pecans

Pancakes banana e gianduia

Pancakes with gianduia and banana

Pancakes al miele/sciroppo d'acero

Pancakes with honey or maple syrup

Gelato fatto in casa al cioccolato con crumble di pistacchio salato

Homemade chocolate ice cream with salted pistachio crumble

Tiramisù home made

Fritti

Patate fritte homemade

Fried potatoes

Mozzarella in carrozza

Fried mozzarella sandwich

Onion rings & mayo piccante

Onion rings & spicy mayo

Patate dolci fatte in casa con salsa Aioli

Homemade sweet potatoes with aioli sauce

Ravioli fatti a mano al ragù della nonna

Handmade Raviolo maremmano with grandma beef and pork ragù

Pici tirati a mano all'Aglione

Handmade Tuscan Pici "Aglione garlic" and tomato

Chitarrina fatte a mano agli scampi*

Hand made Chitarra pasta with scampi

Panini

10 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

11 Tramezzino con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese mimosa

Buongiorno Tuscany

11 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

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

Spaghettoni AOP, fonduta di Parmigiano allo zenzero e crudo di gambero rosa

14 Spaghettoni with garlic, EVO oil, chilli peppers, parmigiano and ginger fondue, raw pink shrimps

Gnocchetti fatti a mano al pesto di Sfoglia Re, burrata e pomodori confit

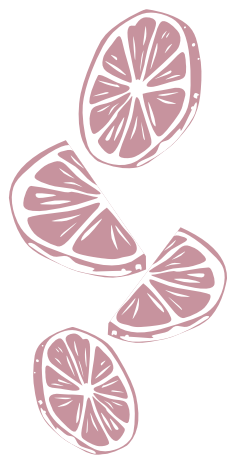
14 Handmade potatoes gnocchi with our pesto, confit tomatoes and burrata on top

Crespelle fiorentine

12 Savory crepes with ricotta cheese and spinach



Free Wifi



DRINKS



Morning Cocktails

Perfect with your brunch

Bellini	7
Mimosa	7
Bloody Mary	9
Spritz (Aperol - Campari - Hugo)	8
Paloma	8
Espresso Martini	9

Estratti

Fresh and healthy

Vitamina C Arancia, limone e carota	7.5
Voglia d'estate Ananas, mela e zenzero	7.5
Smoothie banana e fragola Smoothie with banana and strawberries + Make it fun & add some vodka	7.5 2.5

Bibite

Bibite / Succhi di frutta Soft drinks / Fruits juices	4.5
Spremuta di arancia Fresh orange juice	4.5
Limonata Homemade lemonade	4.5
Ginger Beer	4.5
Soda al Pompelmo Grapefruit Soda	4.5
Acqua Tonica Tonic Water	4.5

Morning Fuel

Cappuccino	2.5
Caffè americano hot / iced American coffee	3
Flat White	3.5
Iced Latte	4.5
Caffè Shakerato	4.5
Caffè alla viennese iced Iced coffee with milk and cream on top + Gianduia	5.5 +1.5
Chai Latte hot / iced	4.5
Matcha Latte hot / iced + Vanilla + Caramel	4.5 +1 +1
Thè English breakfast - BB detox - Green Mint + Latte Vegetale / Plant-based milk	4 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 probiotics, slightly tangy.

Verbena e zenzero Verbena and ginger	7.5
Limone e thè nero Lemon and black tea	7.5
Ibiscus e spezie Hibiscus and spices	7.5 7.5
Fiori di sambuco, menta e lime Elderflowers, mint and lime	

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
Vermentino biodinamico IGT Maremma Alta 2025	20
Lagrein Kretzer Trentino DOC Toblino 2025	20
Puro IGT biodinamico Fattoria Lavacchio 2024	29
Schiava grigia Alto Adige DOC Cortaccia 2024	24
Chianti Superiore DOCG "La Leccia" 2022	22
Prosecco Superiore DOCG Bele Casel "Vecchie Uve" Pas Dose 2020	29
Franciacorta DOCG Faccoli Extra Brut	52

Coperto €2

SFOGLIARe
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