

MENU

Brunch & Lunch

Salty Start

Avocado toast	9
+ Uovo in camicia Poached Egg	+3
+ Uovo Strapazzato Scrambled Egg	+3
+ Bacon	+4
+ Salmone Salmon	+4
Strapazzate	10
Scrambled	
+ Avocado	+3
+ Bacon	+4
+ Formaggio Cheese	+3
+ Prosciutto cotto Ham	+3
+ Salmone Salmon	+4
Benedict con salmone / prosciutto cotto / avocado / bacon	14
Benedict with salmon / ham / avocado / bacon	
Carbonara Waffle	13
Waffle with "Carbo-Cream", crispy guanciale, pecorino and poched egg	

Primi by  PASTA CLASS FLORENCE

Ogni giorno pasta fresca fatta a mano dai nostri chef di Pasta Class Florence.

Fresh pasta handmade daily by our chefs from Pasta Class Florence.



Sweet Morning

Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione

Yogurt with homemade granola and seasonal fruits

French toast con crema pasticcera, pere caramellate alla cannella, noci pecan sabbiate e cacao

French toast with pastry cream, cinnamon-caramelized pears, candied pecans and cocoa powder

Tiramisù Pancakes

Coffee pancakes with mascarpone cream and chocolate shavings

Tiramisù

Classic homemade tiramisù

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

Fritti

Patate fritte homemade

Fries

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

Crocchetta besciamella e prosciutto crudo

Béchamel and ham croquette

Ravioli di zucca fatti a mano con crema di gorgonzola e noci

Handmade pumpkin ravioli with gorgonzola cheese sauce and nuts

Pici tirati a mano al ragù della nonna

Hand-rolled pici with Grandma's ragù

Chitarrina fatte a mano agli scampi*

Handmade Chitarra pasta with scampi



Free Wifi



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

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

Buongiorno Tuscany

Salsiccia toscana, strapazzata di uova, formaggio e bacon

Croque Madame

Tramezzino gratinato ripieno di formaggio, prosciutto e uovo

Sfoglia Smash

Smashed beef, cheddar, crispy bacon, queen sauce

New York Bagel

Salmone, cream cheese, rucola, limone, cetriolo

Insalate.....

Misticanza

Mixed greens

Rape, formaggio di capra, miele e noci

Beetroot, goat cheese, honey and nuts

Caesar salad

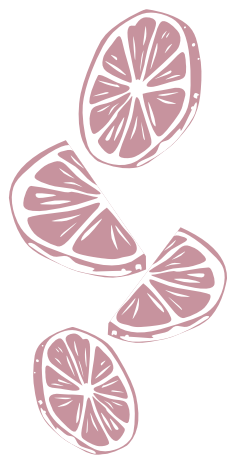
Caesar salad

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

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

Crespella fiorentina ripiena di ricotta e porcini con salsa di pomodoro

Florentine crêpe filled with ricotta and porcini mushrooms, served with tomato sauce



DRINKS



Morning Cocktails

Perfect with your brunch

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

Estratti

Fresh and healthy

Vitamina C Arancia, limone e carota	7.5
Kiwi Boom Kiwi, mela verde e finocchio	7.5
Smoothie banana e fragola Strawberry and banana smoothie	7.5
+ Make it fun & add some vodka	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 American coffee	3
Flat White	3.5
Caffè Latte	4.5
Caffè Shakerato	4.5
Caffè alla viennese Hot coffee with milk and cream on top + Gianduia	5.5 +1.5
Chai Latte	4.5
Matcha Latte + Vanilla + Caramel	4.5 +1 +1
Thè English breakfast - BB detox - Green Mint	4
Pumpkin Spice Latte + Latte Vegetale / Plant-based milk	5.5 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
Fiori di sambuco, menta e lime Elderflowers, mint and lime	7.5

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