

BRUNCH

L'ENERGIA DELLA DOMENICA

SUNDAY ENERGY

Il nostro Brunch è un invito a riscoprire la pausa come un momento per rigenerarsi, da condividere assaporando il piacere della semplicità.

Crediamo in un Brunch selezionato, dove ogni piatto è creato con cura. Utilizziamo ingredienti locali e stagionali, riducendo gli sprechi e sposando la filosofia dell'upcycling.

Our Brunch is an invitation to rediscover pause as a moment to recharge, shared while enjoying the beauty of simplicity.

We believe in a carefully curated Brunch, where every dish is crafted with intention. We use local and seasonal ingredients, minimizing waste and embracing an upcycling philosophy.

BRUNCH

Welcome Drink
Calice di bollicine o Bloody Mary al carrello
Glass of sparkling wine or Bloody Mary trolley

Scelta libera di piatti caldi dalla carta
Your choice of warm dishes from the à la carte menu

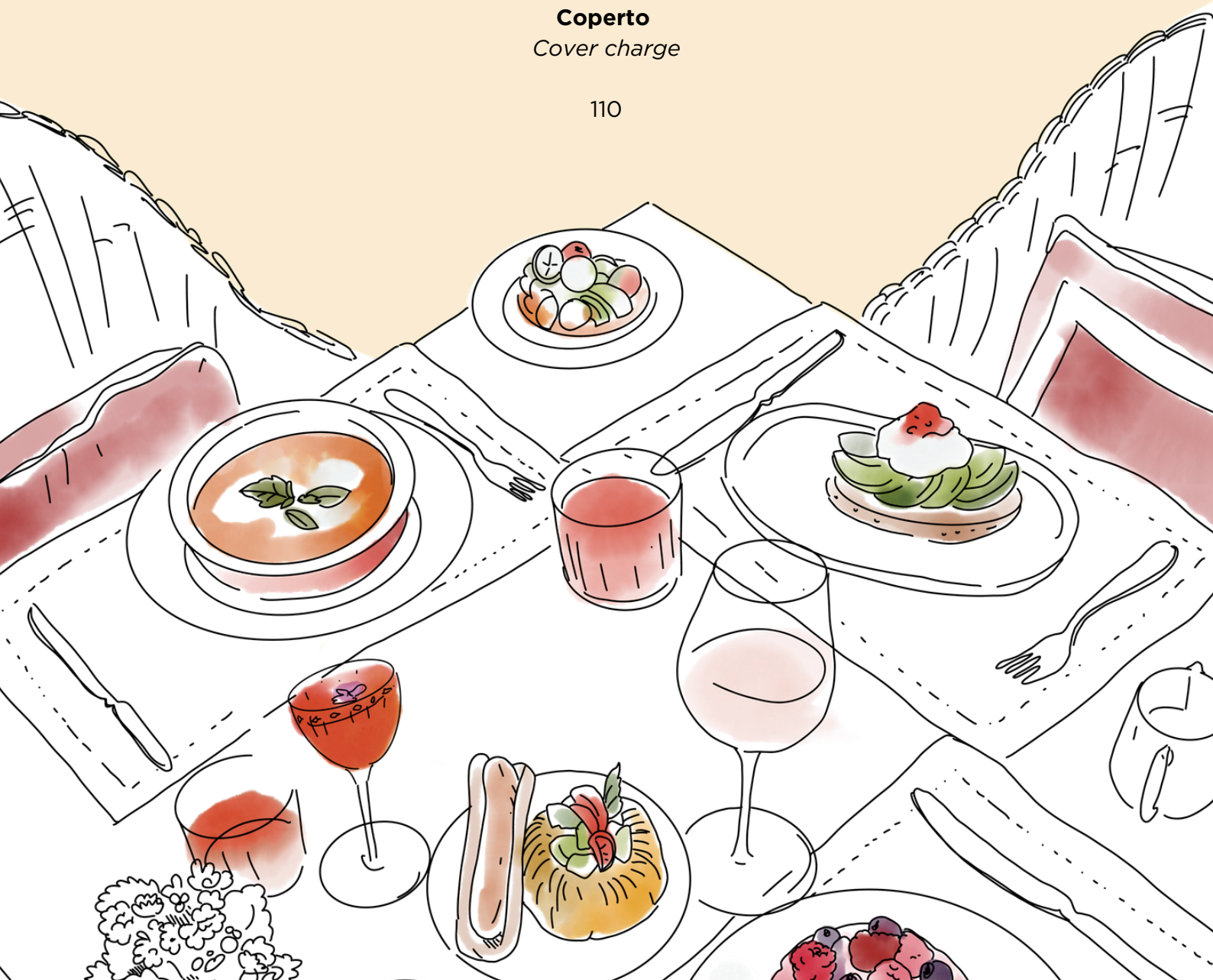
Buffet
Con proposte stagionali di formaggi, verdure fresche, sfogliati salati e dolci artigianali
With seasonal offerings of cheese, fresh vegetables, savory puff pastries, and handmade desserts

Bevanda calda
Hot beverage

Acqua
Water

Coperto
Cover charge

110



DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

CLUB SANDWICH
Pane in cassetta, uova, bacon, lattuga romana, maionese, pollo, pomodoro *° (1A,3,7)
Toasted bread, eggs, bacon, romain lettuce, mayonnaise, chicken, tomato

LOBSTER ROLL
Pane sfogliato, lattuga, astice e salsa rosa * (1A,2,3,4,7)
Puff pastry roll, lettuce, lobster and Marie Rose sauce

CRAB CROISSANT
Croissant salato, granchio e zucchine marinate (1A,2,3,7)
Savoury croissant, crab and marinated courgettes

CRÊPES BRETONNE
Crêpes di grano saraceno con spinaci, funghi, Toma bergamasca e uovo al tegamino (3,7)
Buckwheat crêpes with spinach, mushrooms, Toma Bergamasca cheese, and a fried egg

EMPANADA AL FORNO
Panzerotto farcito con ragù di manzo e accompagnato da salsa piccante (1A,3,6,7,10)
Panzerotto filled with beef ragù and served with spicy sauce

CROQUE MONSIEUR
Pane di semola a lievitazione naturale, spalla di maiale cotta, senape, besciamella e Asiago (1A,7,10)
Sourdough bread, pork shoulder, béchamel, mustard and Asiago cheese

RISOTTO ALLA MILANESE
Riso Carnaroli e fondo di carne (7,9)
Milanese risotto with Carnaroli rice

POLLO IN CASSERUOLA
Sovracoscia di pollo, la sua salsa e lenticchie (9)
Chicken thigh, lentils and its own sauce

BACCALÀ
Baccalà in umido servito con pomodorini, olive e capperi (1,4)
Stewed cod served with cherry tomatoes, olives and capers

UOVO MILANESE
Uovo croccante, spinacino fresco, spuma al taleggio e salsa allo zafferano (1A,3,7)
Crispy egg, fresh spinach, taleggio foam and saffron sauce

GOLDEN WAFFLE
Waffle salato di patate alle erbe con avocado fresco, uovo al tegamino e pancetta croccante (1A,3)
Potato waffle with fresh avocado, fried egg, and crispy bacon

AVOCADO TOAST
Pane tostato ai semi, avocado, pomodorini e uovo in camicia (1A,3,11)
Toasted seeds bread, avocado, cherry tomatoes and poached egg

BENEDICT CROISSANT
Croissant salato, pancetta dolce, uovo in camicia e salsa olandese (1A,3,7)
Savoury croissant, pancetta, poached egg and hollandaise sauce

MUFFIN ROYALE
English muffin, uovo in camicia, salsa olandese e salmone affumicato (1A,3,4,7)
Savoury croissant, smoked salmon, poached egg and hollandaise sauce

COCCOLE DOLCI SWEET BITES

PANCAKES
Pancakes serviti con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato° (1A,3,7)
Pancakes served with mixed berries or chocolate sauce

FRENCH TOAST
Shokupan classico con crema al mascarpone, frutti di bosco e sciroppo d'acero (1A,3,7)
Classic Shokupan with Mascarpone cream, mixed berries, and maple syrup

BANANA E CARAMELLO
Pan brioche, banana caramellata, caramello salato, burro di arachidi e noci pecan (1A,3,5,7,8E)
Brioche french toast, caramelized banana, salted caramel, peanut butter, and pecans

COCKTAIL

BLOODY MARY AL CARRELLO (6,9) — 22
A scelta tra Classico, Signature o Analcolico
Choice of Classic, Signature or Non-alcoholic

ROSSINI IN CORSO VENEZIA (4,12) — 22
St. Germain, Fragole, Prosecco, Velluto alle rose e menta
St. Germain, Strawberries, Prosecco, Mint and rose velvet

10_11 SPRITZ (12) — 22
Amaronauta, Pompelmo Rosa, Prosecco
Amaronauta, Pink Grapefruit, Prosecco

MAGISTRIS NEGRONI (12) — 22
Bombay Gin, Campari infuso all'alloro, Opificio Nunquam Vino Ippocratico
Bombay Gin, Laurel infused Campari, Opificio Nunquam Vino Ippocratico

BELLINI (12) — 22
Prosecco Bisol 1542, Purea di pesca bianca
Prosecco Bisol 1542, White peach purée

PALOMA (12) — 22
Tequila Patrón Blanco, Lime, Agave, Soda al pompelmo rosa Fever-Tree
Patrón Blanco tequila, Lime, Agave, Fever-Tree sparkling pink grapefruit

GUIDA AGLI INGREDIENTI GUIDE TO INGREDIENTS

vegan vegetarian pork

Questo prodotto riflette il nostro impegno nell'ecosostenibilità e nella scelta di ingredienti locali e stagionali nel rispetto dell'ambiente.
This product reflects our commitment to eco-sustainability and to sourcing local and seasonal ingredients respecting the environment.

* **Surgelato all'origine**
Frozen at the source

° **Le materie prime o semilavorate e i prodotti ittici serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e 853/04.**
Raw and semi-processed ingredients and fish products that are served uncooked are blast chilled during the preparation in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852/04 and 853/04.

Pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, poiché eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina, non possiamo escludere la presenza in tracce degli allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati.
We take all necessary precautions to manage allergen risks and train our staff thoroughly. However, because we prepare multiple products in the same kitchen, cross-contact with allergens is possible. We cannot guarantee that any food or beverage is completely free from trace allergens.

Gentili ospiti, se avete allergie o intolleranze, vi chiediamo di avvisarci: saremo felici di prenderci cura di voi.
Dear guests, if you have any allergies or intolerances, please let us know: we'll be happy to take care of you!

LEGENDA DEGLI ALLERGENI LEGEND OF ALLERGENS

LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

(1) Cereali contenenti glutine, vale a dire (1A) grano, (1B) segale, (1C) orzo, (1D) avena,
(1E) farro, (1F) kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: (1A) wheat, (1B) rye, (1C) barley, (1D) oats, (1E) spelt, (1F) kamut or their hybridised strains,
(2) Crostacei Crustaceans
(3) Uova Eggs
(4) Pesce Fish
(5) Arachidi Peanuts
(6) Soia Soy
(7) Latte e lattosio Milk and lactose
(8) Frutta a guscio, vale a dire: (8A) mandorle, (8B) nocciole, (8C) noci, (8D) noci di acagiù, (8E) noci di pecan, (8F) noci del Brasile, (8G) pistacchi, (8H) noci macadamia o noci del Queensland Nuts, namely: (8A) almonds, (8B) hazelnuts, (8C) walnuts, (8D) cashews, (8E) pecan nuts, (8F) Brazil nuts, (8G) pistachio nuts, (8H) macadamia or Queensland nuts
(9) Sedano Celery
(10) Senape Mustard
(11) Semi di sesamo Sesame seeds
(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
(13) Lupini Lupine
(14) Molluschi Molluscs