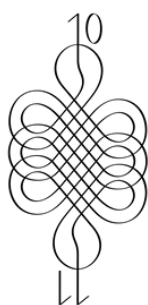


BRUNCH



PAUSA LENTA

SLOW MOMENTS

Il nostro Brunch è un invito a riscoprire la domenica come momento di pausa reale e conviviale.

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

Our Brunch is an invitation to discover Sunday as a moment of real and convivial pause.

We believe in a nurtured Brunch, where every dish is chosen with care.
Using local and seasonal ingredients,
we reduce waste and embrace the philosophy of upcycling.

BRUNCH

Welcome Drink

Calice di bollicine, Bloody Mary o Gentle Mary
Glass of sparkling wine, Bloody Mary, or Gentle Mary

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

Due piatti caldi a scelta dalla carta

Two hot dishes from the à la carte menu

Una bevanda calda

One hot beverage

Acqua

Water

Coperto

Cover charge

95



DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

CLUB SANDWICH

Pane in cassetta, uova sode, bacon, lattuga romana, maionese, pollo, pomodoro *^oⓈ

Toasted bread, boiled eggs, bacon, romain lettuce, mayonnaise, chicken, tomato

LOBSTER ROLL

Pane sfogliato, lattuga, astice e salsa rosa * (1,2,3,4,7)

Puff pastry bread, lettuce, lobster and cocktail sauce

CRÊPES

Impasto al prezzemolo e farcitura con provola, patate arrosto, spalla di maiale affumicata e uovo al tegamino (1,3,7) Ⓢ

Parsley dough with filling of Provolone cheese, roasted potatoes, smoked pork shoulder, and fried egg

GIARDINO VEGANO

Focaccina senza glutine con zucchine grigliate, melanzane fritte, pomodorini confit e formaggio vegano Ⓢ

Vegan and gluten free Focaccia with grilled zucchinis, fried aubergines, confit tomatoes and vegan cheese

SALMONE MARINATO

Baffa di salmone marinato naturalmente con acqua, sale e zucchero (4)

Fillet of salmon naturally marinated with water, salt, and sugar

POLLO ALLA GRIGLIA

Pollo alla griglia, patate e peperoni ° (4,9)

Grilled chicken, potatoes and peppers

UOVA E SFOGLIATI EGG & PUFF PASTRY

AVOCADO CROISSANT

Croissant salato, avocado, pomodorini e uovo in camicia (1,3,7) 

Savoury croissant, avocado, cherry tomatoes and poached egg

BENEDICT CROISSANT

Croissant salato, pancetta dolce, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,7) 

Savoury croissant, sweet bacon, poached egg and hollandaise sauce

ROYAL CROISSANT

Croissant salato, salmone affumicato, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,4,7) 

Savoury croissant, smoked salmon, poached egg and hollandaise sauce

UOVO MILANESE

Uovo croccante, spinacino fresco, spuma al taleggio e salsa allo zafferano (1,3,7)  

Crispy egg, fresh spinach, taleggio foam and saffron sauce

UOVO ITALIANO

Uovo poché su salsa di pomodoro e formaggio gratinato (7) 

Poached egg served on tomato sauce and gratinated cheese

COCCOLE DOLCI SWEET BITES

PANCAKES

Pancakes serviti con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato° (1,3,7) 

Pancakes served with mixed berries or chocolate sauce

FRENCH TOAST

Shokupan classico con crema al mascarpone, frutti di bosco e sciroppo d'acero (1,3,7)

Classic Shokupan with Mascarpone cream, mixed berries, and maple syrup

CRÊPES

Al cioccolato (1,3,7,8)

Chocolate filling

BEVANDE CALDE HOT DRINKS

LA VIA DEL TÈ

Tè nero Black Tea:

English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Imperial

Tè verde Green Tea:

Special Gunpowder, Special Jasmine, Sencha

Tè bianco White Tea:

Pai Mu Tan

Tè alle erbe e infusi Herbal Tea and Flavoured Tea:

Camomile, Mint Tea, Rooibos Cape Town, Purity,
Vervain and Lemon Balm, Ginger and Lemon, Relax Herbal Tea,
Mixed Berries, Orange-Cinnamon-Vanilla, Rosehip and Blueberry

CAFFETTERIA

Espresso Cocoa Reloaded Blend Brazil, India, Colombia 

Espresso Doppio Double espresso 

Americano

Cappuccino ⁽⁷⁾

Caffè d'orzo Barley coffee ⁽¹⁾

Latte macchiato Latte ⁽⁷⁾

Caffè latte ⁽⁷⁾

Cioccolata calda Hot chocolate ^(6,7)

Ginseng

Latte Milk:

intero ⁽⁷⁾ , **parzialmente scremato** ⁽⁷⁾ , **senza lattosio** 

whole, semi-skimmed, lactose free

Bevande vegetali Plant-based beverages:

soia ⁽⁶⁾ , **cocco** , **mandorla** ⁽⁸⁾ , **avena** ⁽¹⁾ 

soy, coconut, almond, oat

Matcha 

Caffè Spumoso ^(3,7) 

Caffè montato a freddo con spuma di zabaione, spolverata di cacao e
sfere di cioccolato bianco

*Cold-brewed coffee topped with Zabaglione foam, dusting of cocoa, and
white chocolate spheres*

10_11 SIGNATURE COFFEE

CENTRIFUGATI & TÈ FREDDI JUICES & ICED TEA

SPREMUTE CLASSICHE FRESH JUICE

Arancia ^(P)
Orange

15

Pompelmo rosa ^(P)
Pink grapefruit

GREEN DETOX

Centrifuga con cetriolo, mela verde, sedano, zenzero, lime e menta ⁽⁹⁾ ^(P)
Extract with cucumber, green apple, celery, ginger, lime, and fresh mint

15

GOLDEN SUNRISE

Centrifuga con carota, mango, arancia, limone e pepe nero ^(P)
Extract with carrot, mango, orange, lemon, and black pepper

15

FROZEN ROSÈ

Infuso di karkadè e frutta con delicate note di ciliegia e lampone
Blend of karkadè and fruit with light cherry and raspberry tones

10

ICY GREEN

Infuso di tè verde con un gusto esplosivo di mango e fragola
Blend of green tea with an explosive taste of mango and strawberry

10

COCKTAIL

BLOODY MARY AL CARRELLO ^(6,9,12)

A scelta tra Classico, Signature o Analcolico
Choice of Classic, Signature or Non-alcoholic

22

ROSSINI IN CORSO VENEZIA ^(4,12)

St. Germain, Fragole, Prosecco, Velluto alle rose e menta
St. Germain, Strawberries, Prosecco, Mint and rose velvet

22

COPPA T+ ⁽¹²⁾

Liquore al tè T+, Frutta di stagione, Basilico, Cedrata Tassoni
T+ tea liqueur, Seasonal fruit, Basil, Cedrata Tassoni

22

10_11 SPRITZ ⁽¹²⁾

Amaronauta, Pompelmo Rosa, Prosecco
Amaronauta, Pink Grapefruit, Prosecco

22

MAGISTRIS NEGRONI ⁽¹²⁾

Bombay Gin, Campari infuso all'alloro, Opificio Nunquam Vino Ippocratico
Bombay Gin, Laurel infused Campari, Opificio Nunquam Vino Ippocratico

22

COSMOPOLITAN MILANESE ⁽¹²⁾

Sapling vodka al lampone e ibisco, Nepeta, Succo di melograno, Limone
Raspberry and hibiscus Sapling vodka, Nepeta, Pomegranate juice, Lemon

22

TADDEO GIN & TONIC ⁽¹²⁾

Gin Taddeo, Acqua tonica Fever Tree Mediterranean
Gin Taddeo, Fever Tree Mediterranean tonic water

22

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.

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 Cereals containing gluten **(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 Dry fruits and nuts **(9) Sedano** Celery **(10) Senape** Mustard

(11) Semi di sesamo Sesame **(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg **(13) Lupini** Lupine **(14) Molluschi** Molluscs

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!