

BRUNCH

DALLE 9:30 ALLE 17:00

SMOOTHIE BOWLS 10.00

CAMPERDOWN

Latte di mandorla, banana, burro di arachidi, cacao, sciroppo d'acero, scaglie di cioccolato, nocciole e fragole

HARAYUKU

Latte di mandorla, ananas, kiwi, cocco in polvere e semi di papavero

REVEL

Latte di soia, banana, lampone, burro di mandorla, miele, semi di zucca e muesli

CALIFORNIA

Latte, fragole, mirtilli, yogurt, sciroppo d'acero, miele e semi di girasole

CANGUU

Latte di mandorla, banana, spinaci, lampone, avocado, sciroppo agave, bacche di Goji, muesli, cornflakes

MATCHA BOWL

banana, ananas, latte di soia, matcha, spinaci, mandorle, semi di chia

DOLCI & FRUTTA

PANCAKES 5.00

Con sciroppo d'acero e a scelta tra confettura, Nutella, frutta fresca o mirtilli e bacon

MACEDONIA 6.00

Con yogurt, miele e muesli

BRIOCHES & CROISSANT*

BRIOCHE (CLASSICA, INTEGRALE, VEGANA)..... 1.40

BRIOCHE RIPIENA 1.50

BRIOCHE SALATA 3.50

PAIN AU CHOCOLAT 1.40

CROSTATINA 3.00

PASTICCERIA MIGNON 1.20

FETTA DI TORTA 1.20

BISCOTTI ARTIGIANALI 0.50

DALLE 11:00 ALLE 17:00

BURGERS

DEUS BURGER	13.00
Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, bacon, uovo all'occhio di bue e guacamole piccante, servito con chips	
VEGGIE BURGER	12.00
Hamburger di patate e ceci, verdure grigliate, maionese di soia con barbabietola, pomodoro e lattuga servito con chips	
CHICKEN BURGER	10.00
Filetto di petto di pollo panato con pane panko, insalata iceberg, maionese e pomodoro, servito con chips	

SANDWICHES

DEUS TOAST	7.00
Toast 2 strati, prosciutto cotto, formaggio, lattuga e pomodoro, servito con patate al forno	
AVOCADO TOAST	7.00
Pane ai 5 cereali con avocado, uovo in camicia, sale, erba cipollina, servito con insalatina verde	
CROQUE MONSIEUR	8.00
Toast con prosciutto cotto e formaggio, ricoperto di formaggio, servito con patate al forno	
CROQUE MADAME	8.00
Toast con prosciutto cotto, formaggio e uovo all'occhio di bue, servito con patate al forno	
CLUB SANDWICH (a scelta con pane integrale o pane bianco).....	12.00
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con chips	

UOVA	9.00
-------------------	------

BENEDICTINE

Uova in camicia, salsa olandese, prosciutto di Praga grigliato o salmone affumicato, su crostone di pane servite con patate al forno e pannocchia

FLORENTINE

Uova in camicia, salsa olandese, spinaci*, su crostone di pane servite con patate al forno e pannocchia

STRAPAZZATE:

- con bacon, pane ai 5 cereali, marmellata e pannocchia
- con salmone affumicato e pannocchia

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO	7.00
--	------

INSALATONE	9.00
-------------------------	------

CAESAR

Insalata iceberg, pollo grigliato, crostini, salsa Caesar, scaglie di grana

NICOISE

Insalata iceberg, pomodorini, fagiolini*, tonno, acciughe, uovo sodo, patate e citronette

AVOCADO SALAD

Code di gambero, avocado, salsa passion fruit, misticanza, barbabietola e semi di papavero tostiti

VEGGIE

Misticanza, finocchio, mela verde, sedano, senape di digione, semi di girasole tostiti, carote julienne

TUNA BOWL

Riso venere, avocado, coriandolo, germogli di soia, semi di papavero, semi di girasole, alghe wakame, tonno crudo

CAFFÈ & TÈ

ESPRESSO	1.00
CAPPUCCINO	1.50
DOPPIO	2.00
LATTE MACCHIATO	3.00
MACCHIATO	1.00
CORRETTO	2.50
DECA ESPRESSO	1.20
CIOCCOLATA CALDA	3.50
CAFFÈ' AMERICANO	1.80
MAROCCHINO	1.50
CAFFÈ' DEL NINO	2.50
TEA E TISANE	3.50
TEA DEL NINO	4.00
ORZO	1.20/1.50
GINSENG	1.20/1.50
CAFFÈ' SHAKERATO	4.00



CUSTOM MILK	4.00	MATCHA	4.00
(Scegli tra latte bianco e latte di soya)		100% green tea from Japan	
SWINGBOB: latte con chilly chay		LATTE MATCHA (latte bianco o soya)	
BUMBLEBEE: latte con winter spicy		CAPPUCCINO MATCHA (latte bianco o soya)	
BULLY: latte con earl grey darlenjing		THE MATCHA	

SPREMUTE	4.00
ARANCIA	
POMPELMO	
MISTA	

CENTRIFUGHE	6.00
EASY RIDER: carota, mela, sedano o finocchio	
HEALTHY: arancia, carota, limone	
FARM: carota, cetriolo, zenzero, finocchio	
NINO: mela, zenzero, ananas, finocchio	
HOPE: mela, cetriolo, spinaci, uva	
THE LIPS: carota, mela, pompelmo rosa, cannella	
BLOODY JAR: ananas, fragola, arancia, zenzero, more	

SMOOTHIES	6.00
CLASSIC: latte, fragola, banana	
PANAMERICAN: maracuja, ananas, mirtilli, acqua	

SOFT DRINKS 4.00

COCA COLA/COCA COLA ZERO

ARANCIATA

SPRITE

CHINOTTO

CRODINO

ORGANICS BITTER LEMON

GINGER BEER J. GASCO

TONICA J. GASCO

GINGER ALE

SUCCHI

RED BULL (Energy drink, Sugar Free, White Edition)

SUCCO 100% MELAGRANA 7.50
senza acqua e senza zucchero

BIO 4.50

BERGAMOTTO DI CALABRIA

ZENZERO E LIMETTA

ARANCIA ROSSA SANGUINELLA

BIRRA IN BOTTIGLIA 5.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

SOL

Lager da 4,5% ABV, messicana, leggera e rinfrescante con gusto maltato

DAURA (GLUTEN FREE)

Lager da 4,6% ABV, dagli USA, una artigianale dal gusto pulito

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

MORETTI LA BIANCA

Weissbier da 5% ABV, italiana dal profumo fresco con note speziate

MORETTI BAFFO D'ORO

Lager da 4,8% ABV, 100% puro malto d'orzo italiano selezionato

BIRRE ALLA SPINA 4.00/5.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

AFFLIGEM ROUGE

Birra d'abbazia 6,7% ABV, belga, aroma ampio con note di caramello

ERDINGER

Weissbier 5% ABV, tedesca, frizzante e piacevolmente acidula

LAGUNITAS 12TH OF NEVER

Pale Ale 5,5% vol. Tropicalmente luppolata. Leggera, ma corposa

VINI

ROSSI

Nebbiolo, Cabernet, Morellino di scansano..... 5.00

BIANCHI

Verdicchio, Chardonnay, Gewurztraminer 5.00

ROSATI

Aglianico 'Vetere Paestum' 7.00

Fattoria Sardi 7.00

BOLLICINE

Franciacorta 7.00

Champagne 9.00

Prosecco 6.00

ACQUA

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,50/0,75 cl 1.50/2.50

PERRIER 0,33 cl 3.00

COCKTAIL 7.00

COPERTO 2.00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.
IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.