

BEACH BRUNCH

BRUNCH BUFFET

18.5

Gipfel al burro e integrali
Brioche al cioccolato, crema, marmellata
Cake, crostate e tortini di mela fatta in casa
Corn flakes & cereali croccanti alla frutta
Pane Maggia, treccia, pane nero, baguette francese, pane toast
Burro, margarina, marmellate, miele, crema alla nocciola
Succhi di pompelmo, arancia, ananas
Latte, acqua minerale frizzante e naturale
Una bevanda dalla caffetteria

YOGURT, FRUTTA E DOLCI

Pancakes con sciroppo d'acero e frutta fresca	9
French Toast con miele e frutta fresca	9
Yogurt al naturale o alla frutta	5
Birchermüesli	9
Piattino di frutta fresca	9
Tortino al cioccolato fondente (gluten-free) con cuore morbido su crema di lamponi e gelato alla vaniglia	15
Tiramisù classico	12

UOVA

Uovo 3' / 6' / 9'	3.5
2 uova all'occhio di bue o strapazzate	9
Omelette ai funghi	12
Omelette al formaggio	12
Omelette con prosciutto cotto e formaggio	12
Classic Benedict con pancetta e salsa olandese	15
Norwegian Benedict con salmone affumicato e salsa olandese	18

PIATTI PRINCIPALI

Piatto di salmone marinato	19.5
Piattino di salumi	13
Piattino di formaggi	13
Roast beef con salsa tartare e insalata	27
Parmigiana di melanzane con fonduta di robiola (gluten-free)	24 / piccola 19
Pacchero "Beach" con salsa di pomodoro, crema di Parmigiano e basilico fritto	23 / piccola 18
Tagliata di pollo con salsa Caesar e insalata	25
Avocado salad con avocado, iceberg, carote e pomodorini	18

HAMBURGER E SANDWICHES

Club Sandwich con petto di pollo, pancetta, uova, pomodoro, salsa rosa, insalata e patatine fritte	29
Beach cheeseburger di Angus con patatine fritte, pecorino, iceberg, bacon, cuore di bue, cipolla rossa e mayonnaise al lime	34
Avocado toast	12
Avocado toast salmone	16.5
Panino crudo, rucola e brie	15
Panino salmone affumicato e formaggio fresco	15

PIZZE (Lievitazione min 48h)

Focaccia con crudo di Parma	19
La Regina Margherita pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo	17
Ortolanissima pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati	25
Mangiafuoco pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante, gorgonzola stagionato, fili di peperoncino e basilico	27

EXTRA

Avocado	+ 5
Bacon	+ 5
Funghi champignons	+ 5
Salmone affumicato	+ 9

BOLLICINE E VINI AL CALICE

MIMOSA	12
Prosecco Montelvini DOC Extra Dry	8.5
Cà del Bosco Franciacorta Coupée Prestige	14
Champagne Perrier Jouët Grand Brut	17
Champagne Perrier Jouët Blason Rose	19
Eau de Provence	9
Cinsault, Grenache Noir, Syrah	
"O" di Miros	8.5
Mattia Bianda - Bianco di Merlot - Ticino	
Recit Roero Arneis	9
Monchiero Carbone - Piemonte	
Lugana	8.5
Olivini - Trebbiano di Lugana - Lombardia	
Sauvignon Vert	9.5
Marjan Simčič - Slovenia	
Chardonnay	9
Cascina del Santuario - Piemonte	
Alba	8.5
Cagi - Merlot	
Piceno DOC	9
Podere Sabbioni - Montepulciano, Sangiovese - Marche	
Barbera d'Alba	8.5
Cascina del Santuario - Piemonte	
Toscana IGT Olmata	10
Pagani de Marchi - Merlot, Cab.Sauvignon, Sangiovese	

CAFFETTERIA

Espresso / Espresso dek	3 / 3.5
Espresso macchiato	3.5
Doppio espresso	5.5
Corretto	5.5
Tazza grande	4.5
Cappuccino	5.5
Latte macchiato	5.5
Matcha Latte	7.5
Cioccolata / Cioccolata densa	5.5 / 6.5
Bicchieri di latte	3
Tè PREMIUM in teiera	6.5
Bio Verbena, Bio English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling Royal, Camomilla, Menta, Rosehip with Hibiscus, Asia Superior Green Tea	
Alternative vegetali: latte di mandorla, soia o avena	
Extra panna + 1.5	

SUCCHI E FRULLATI

Spremuta di arancia	9
Succo di mirtillo BIO / carote BIO	9
Tropical Bliss Mango, Banana	9
Berrylicious Fragola, lamponi, mirtilli	9

Scegli il latte che preferisci tra mandorla, soia e avena per il tuo frullato.