

MENU

BRUNCH

Brioche Salata con Crudo

Crudo di parma 24 mesi, Mozzarella di Bufala del Cilento
e Pomodoro Fresco

5

Blow Up Toast

Pain de mie, Cotto gran biscotto linea gourmet,
Fontina, olio evo, sale maldon e pepe selvaggio

6

Egg Benedict

Pain de Mie tostato, Uova Pochè bio, salsa olandese

8

Egg Benedict con Salmone Selvaggio

13

Egg Benedict con Patanegra Joselito

13

Uova strapazzate e Bacon croccante

Uova BIO di Montagna, Bacon croccante , Panna fresca pastorizzata
e Pane croccante

9

Pane croccante, Burro montato e Marmellata

*crema di Cacao e Nocciole / Confettura di Albicocca, Mirtilli o Fragola

7

Pancake

Con Nutella / Crema di Pistacchio / Sciroppo d'acero

6

Aggiunta di frutta +1,50

BLOW UP

ENOTECA & CAFÈ BISTROT

CAFFETTERIA

Caffè
1.5

Caffè Corretto
2.2

Caffè Decaffeinato
1.5

Caffè Ginseng / Orzo
1.8

Caffè Shakerato
4

Caffè Shakerato Baileys
5

Caffè Americano
2.5

Cappuccino
2.2

Cappuccino Soia / Avena / Mandorla
2.2

Latte Macchiato
2.7

Marocchino
3

*Comunicaci eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari particolari. Il personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni e consigli

SUCCHI, THE E SPREMUTE

Succhi di Frutta

Ace, Albicocca, Ananas, Mela, Pera, Pesca

4

Succo di Mirtillo

4.5

Spremuta

Arancia, Pompelmo

4.5

The Caldo

4.5

BRIOCHES

Brioche Vuote

Burro/Vegana / Integrale

1.5

Brioche Farcite

Pistacchio, Crema, Nutella, Frutti di Bosco, Fragola, Albicocca, Ricotta, Arancia Amara

2

Girella Crema e Uvetta

2.5

Abbraccio Noci Pescan e Sciroppo d'acero

2.5

Bombolone Farcito

2.5

*Comunicaci eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari particolari. Il personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni e consigli