



MENU BREAKFAST

PER ALLERGENI E INTOLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE

CAFFETTERIA

- CAFFE' 1,20
- LATTE VEGETALI 0,20
- CORREZIONE 0,50
- DECA 1,40
- AMERICANO 1,80
- AMERICANO DECA 2,00
- CAFFE DOPPIO 2,40
- MACCHIATONE 1,50
- CAPPUCCIO 1,70
- CAPPUCCIONE 2,00
- CAPPUCCIO ORZO 2,00
- CAPPUCCIO GINGSENG 2,00
- MAROCCHINO 1,50
- MAROCCHINO ORZO 1,80
- MAROCCHINO GINGSENG 1,80
- LATTE MACCHIATO 2,00
- LATTE MACCHIATO DECA 2,20
- LATTE BIANCO CON CACAO 1,20
- ORZO/GRANDE 1,40/1,80
- GINGSENG/GRANDE 1,40/1,80
- CIOCCOLATA CALDA 3,50
- CON PANNA/CARAMELLO/
CIOCCOLATO 0,50
- THE'/TISANE 3,50
- BRIOCHE CLASSICA AL BURRO 1,5
- BRIOCHE MULTICEREALI 1,50
- BRIOCHE VEGANA 2,00
- MINI BRIOCHE 1,00
- TRECCIA 2,00
- PAIN AU CHOCOLATE 2,00
- FARCITURE. 0,30/0,50
- FROLLINO 1,00
- FROLLE 2,50
- MINI DONUTS 1,50
- BISCOTTO GLUTEN FREE 1,20



COMBO COLAZIONE 4,90 EURO
CAFFETTERIA + CROASSANTERIA + SPREMITA

JUICE E SNACK



ESTRATTI 5,90

- **GREEN TASTY**

(CETRIOLO, MELA VERDE, FINOCCHIO, LIME E SEMI DI CANAPA)

- **ACE POLLEN**

(CAROTA, MELA GIALLA, ARANCIA E POLLINE D'API)

- **TOTAL DETOX**

(LIME, ANANAS, ARANCIA E CURCUMA)

- **TOTAL WELLNESS**

(ZENZERO, LIME, ANANAS, MELA VERDE E SEMI DI CANAPA)

- **VITAMIN POLLEN**

(ZENZERO, LIMONE, MELA VERDE, CAROTA, BARBABIETOLA COTTA E POLLINE D'API)

SPREMUTE

ARANCIA 4,00

POMPELMO 4,00

MISTA 4,00

SHOTTINO DI ZENZERO 2,50



DESSERT

- CROSTATA INTEGRALE VEGANA FRUTTI ROSSI E FIORI DI SAMBUCO 3,90
- CROSTATA INTEGRALE VEGANA MANGO E MARACUJA 3,90
- TORTADI MELE 4,50
- TORTA CON CREMA DI NOCCIOLA E CRUMBLE DI LAMPONI VEGANA 4,90



INSALATE DI FRUTTA

- MACEDONIA DI STAGIONE 4,90
- COPPA DI FRUTTI ROSSI 5,90
- DADOLATA DI ANANAS 4,50
- YOGURT MAGRO CON FRUTTA E CEREALI 5,00
- AGGIUNTA PANNA 0,50
- AGGIUNTA MIELE 0,30



SNACK

- FOCACCINA GENOVESE 1,00
- MINIBRIOCHE SALATA 2,90
- BRIOCHE SALATA 5,90
- NACOS CON SALSINE 3,90
- PINZIMONIO 1,90
- PANCAKE GOLOSO 4,90





BREAKFAST MENU

FOR INQUIRIES REGARDING ALLERGENS AND INTOLERANCES,
PLEASE REACH OUT TO THE STAFF.

CAFETERIA

- CAFFÈ 1,20
 - PLANT-BASED MILK 0.20
 - CORRECTION 0.50
 - DECA 1.40
 - AMERICAN 1.80
 - AMERICANO DECAF 2.00
 - DOUBLE ESPRESSO 2.40
 - MACCHIATONE 1.50
 - CAP 1.70
 - CAP 2.00
 - BARLEY CAP 2.00
 - GINSENG HOOD 2.00

 - MOROCCAN 1.50
 - MOROCCAN BARLEY 1.80
 - MOROCCAN GINSENG 1.80
 - LATTE MACCHIATO 2.00
 - LATTE MACCHIATO 2.20 CL
 - WHITE MILK WITH COCOA 1.20
 - BARLEY/LARGE 1.40/1.80
 - GINSENG/GRANDE 1.40/1.80
 - HOT CHOCOLATE 3.50
 - WITH CREAM OR CARAMEL
 - CHOCOLATE 0.50
 - THE'/TISANE 3.50
- CLASSIC BUTTER BRIOCHE 1.5
 - MULTIGRAIN BRIOCHE 1.50
 - VEGAN BRIOCHE 2.00
 - MINI BRIOCHE 1.00
 - BRAID 2.00
 - CHOCOLATE CROISSANT 2.00
 - FILLINGS. 0.30/0.50
 - BISCUIT 1,00
 - SHORTBREAD 2.50
 - GLUTEN-FREE BISCUIT 1.20



BREAKFAST COMBINATION 4,90 EURO
CAFÉ + PASTRY + BEVERAGE

JUICE E SNACK



- **EXTRACTS 5.90**
- **VERDANT DELECTABLE**
(CUCUMBER, GREEN APPLE, FENNEL, LIME, AND HEMP SEEDS)
- **ACE POLLEN**
(CARROT, YELLOW APPLE, ORANGE, AND BEE POLLEN)
- **COMPLETE DETOXIFICATION**
(LIME, PINEAPPLE, ORANGE, TURMERIC)
- **COMPREHENSIVE WELL-BEING**
(GINGER, LIME, PINEAPPLE, GREEN APPLE, AND HEMP SEEDS)
- **VITAMIN BEE POLLEN**
(GINGER, LEMON, APPLESAUCE, CARROT, COOKED BEETROOT, AND BEE POLLEN)

EXTRACTED JUICES

- ORANGE 4.00
- GRAPEFRUIT 4.00
- 4,00 BAHT
- GINGER SHOT 2.50



DESSERT

- **WHOLEMEAL VEGAN TART WITH RED FRUITS AND ELDERFLOWERS €3.90**
- **WHOLEMEAL VEGAN MANGO AND PASSION FRUIT TART €3.90**
- **DRAWS MELEE 4.50**
- **VEGAN CAKE FEATURING HAZELNUT CREAM AND RASPBERRY CRUMBLE €4.90**



FRUIT SALADS

- **SEASONAL MACEDONIA 4.90**
- **RED FRUIT CUP 5.90**
- **DICED PINEAPPLE 4.50**
- **LOW-FAT YOGURT WITH FRUIT AND CEREAL 5.00**
ADDED CREAM \$0.50
ADDED HONEY 0.30



SNACK

- **GENOESE FOCACCIA 1.00**
- **SAVORY MINI BRIOCHE 2.90**
- **SAVORY BRIOCHE 5.90**
- **NACHOS WITH SAUCES 3.90**
- **CRUDITÉS 1.90**
- **GREEDY PANCAKE 4.90**

