

# simBIOsi

organic caffè



**SCOPRI IL NOSTRO  
MENU' MULTILINGUA!**

**MULTILINGUA  
MENU**



*[sim-biò-și]*

*Interazione naturale che assume la forma di vita associata da cui traggono reciproco vantaggio due o più individui.*

*Il tintinnio della tazzina di ceramica che viene poggiata sul piattino è l'ultima nota di una lunga sinfonia.*

*Comincia con la voce di una donna, che da un altipiano Etiope insegna ai figli come riconoscere le drupe migliori, o con la cantilena trascinata di un produttore Brasiliano che, fiero del suo prodotto, chiama un trader per fargli avere una campionatura.*

*Il tamburo di una tostatrice nel centro di Firenze segna il crescendo che culmina con lo scoppiettio dei chicchi, che precede il silenzioso rigore dell'assaggio.*

*L'ultima strofa la suoniamo qui, con le vostre voci che si alternano al ronzare dei macinini, al rumore metallico di una monetina stretta tra le dita di un lavoratore frettoloso che tamburella sul bancone, alle risate degli studenti.*

*Se mancasse una sola nota nello spartito la melodia non sarebbe la stessa.*

*Dentro una semplice tazzina di caffè c'è un universo, ci sono musica, arte e scienza, condivisione, passione e sudore.*

*Ora chiudete gli occhi, e preparatevi al viaggio.*

# brunch

M E N U

MONDAY-SUNDAY

DALLE 9.00 ALLE 14.00

from 9 am to 2 pm

*Tutti i piatti che troverete nel nostro Brunch menù, sono preparati freschi sul momento dalla nostra Cucina del ristorante SimBIOsi.*

*Dalle UOVA BIO, passando dai toast fino alle bowl, potrete scegliere ogni giorno una bella e sana colazione, un brunch delizioso oppure un semplice spuntino per iniziare la giornata o per un pranzo veloce. Come sempre i nostri fornitori sono scelti con la massima cura delle materie prime, consegnate ogni giorno, fresche, per Voi.*

***Perchè tutto sia in SimBIOsi!***

*All the dishes you will find in our Brunch menus are freshly prepared from our kitchen of the SimBIOsi restaurant.*

*From organic eggs to toast to bowls, you can choose a nice and healthy breakfast every day, a delicious brunch or a simple snack to start the day or for a quick lunch.*

*As always, our suppliers are chosen with the maximum care of raw materials, delivered every day, fresh, for you.*

***Because everything is in SimBIOsi!***

## Se tu se' BIO, dillo!

*cestino pane e olio (bread basket and oil) 4 euro*

*Tutti gli allergeni sono segnalati su ogni piatto con i numeri tra le parentesi*



# "granma" bakery

Muffin al limone... 3.5

Lemon Muffin

(1,3,7)

Muffin al cioccolato... 3.5

Chocolate Muffin

(1,3,7)

Banana bread... 4

(1,3,7)

Cookie... 2

(1,3,7)

Torta sefardita con yogurt greco...5

Almond and Orange Rising Cake

(7,8)



Cheesecake ai frutti di bosco...5

Cheesecake with wild berries

(1,8)



Torta mimosa...5

Sponge cake with pastry cream and whipped cream

(1,3,7)

Tiramisu' in moka con caffè Borghetti.. 7

Our special tiramisu with "caffè Borghetti" liquor

(1,3,7,12)

Torta moka...5

Coffee and chocolate mocha cake

(1,3,7)

Tarte au citron... 5

Lemon tart

(1,3,7)

Torta caprese... 5

Flourless chocolate and almond cake

(3,7,8)



# brunch

## menu

### LE NOSTRE UOVA BIO

### OUR ORGANIC EGGS

Uova strapazzate, fonduta di primosale, pancetta, tartufo e pomodori confit .. 13  
Scrambled eggs, primosale cheese fondue, pancetta, truffle and confit tomatoes  
(3,7)



Uova strapazzate, salsiccia, purè di patate novelle, scarola, pinoli e uvetta ... 13  
Scrambled eggs, sausage, potato purée, escarole, pine nuts and raisins  
(3,7,8)



Uova strapazzate, asparagi, crema di cipollotti allo zenzero e rosmarino, burratina e  
pomodori confit ... 13



Scrambled eggs, asparagus, spring onion cream with ginger and rosemary, burrata cheese and confit  
tomatoes (1,3,7,8)

Omelette con prosciutto cotto di cinghiale e fontina ...13  
Omelette with wild boar ham and fontina (3,7)



+ TOAST CON BURRO .... 2  
+ butter toast  
+ CECINA .... 2  
+ Tuscan chickpea flatbread



## il tuo tocco personale

Burro butter ... 0.5

Salsiccia toscana Tuscan sausage ... 4

Pancetta toscana Tuscan "pancetta" ... 2

Prosciutto crudo del Menoni Artisanal cured ham ... 9

Prosciutto cotto di cinghiale Wild boar ham... 7

Avocado ... 3,5

Selezioni di formaggi del caseificio Dé Magi

Selection of cheeses from Caseificio Dé Magi... 9

Burratina Burrata cheese... 3

# brunch

## menu

### sandwiches (+1€) / bagels

Prosciutto toscano, stracciatella di burrata e pomodori confit ... 8

Tuscan raw ham, burrata stracciatella cheese and confit tomatoes (1,3,7)

Pollo, pancetta Toscana, pomodori confit e mayo al rafano ... 9

Chicken, Tuscan pancetta, confit tomatoes and Horseradish mayo (1,3,7)

Prosciutto cotto di cinghiale, fontina e lattuga romana arrosto ... 8

Wild boar ham, fontina and roasted romaine lettuce (1,3,7)

### toast

Guacamole, pomodori confit con burratina ... 8

Guacamole, confit tomatoes with burrata cheese (1,7)

Hummus di ceci toscani, pomodori confit con

cipolla agrodolce... 8

Tuscan chickpeas hummus, confit tomatoes with sweet and sour onion (1,7,11,12)

Bardiccio fiorentino e stracchino con riduzione di ribes... 8

Bardiccio fiorentino (typical florentine sausage) and stracchino cheese with currants reduction (1,7)

### pancakes

Caramello salato, banane e anacardi tostati con panna montata alla vaniglia ... 9

Salted caramel, banana, toasted cashews with vanilla whipped cream

(1, 3, 7, 8,)

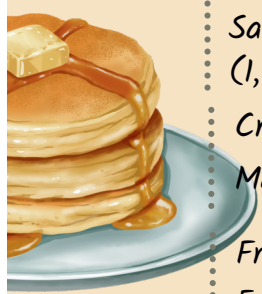
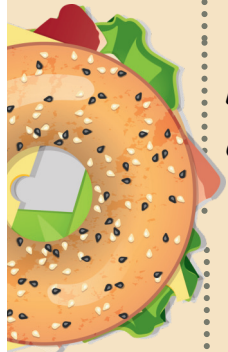
Crema al mascarpone, riduzione di caffè, gocce di cioccolato e cacao ... 11

Mascarpone cream, coffee reduction, chocolate chips and cocoa (1, 3, 7)

French toast, crema pasticciera, cannella, mele all'ibisco, pinoli tostati e riduzione di lamponi ...11

French toast, pastry cream, cinnamon, hibiscus apples, toasted pine nuts and raspberry reduction



(1, 3, 7, 8)



# brunch

## menu

### bowl s

... ACAI BOWL ... 7    
(7)

... YOGURT BOWL ... 7    
(7)

... PORRIDGE ... 7   
(6,7,8)



aggiungi fino a  
3 ingredienti alla tua bowl  
choose up to 3 ingredients for your bowl

#### Granola:

- Amaranto e lamponi Amaranth and raspberries
- Cioccolato e nocciole Chocolate and hazelnuts
- Mela e cannella Apple and cinnamon

Frutta fresca fresh fruit

Frutta secca dry fruit

Gocce di Cioccolato chocolate chips

Miele honey

Sciroppo d'acero maple syrup

Caramello salato salted caramel

Coulis di frutti rossi red fruit coulis

Scaglie di cocco coconut flakes

Popcorn caramellati caramelized popcorn

Biscotti al cacao cocoa biscuits

ogni ulteriore aggiunta ... 1.5  
any other add ... 1.5

# brunch

## menu

### INSALATE fresh salads

#### CAESAR SALAD 2.0 ... 15

Pollo, scaglie di parmigiano 24 mesi consorzio Vacche Rosse, pomodori confit, cipolla agrodolce, crouton di pane e salsa caesar

Chicken, 24-month Parmigiano Reggiano (Vacche Rosse Consortium) shavings, confit tomatoes, sweet and sour onion, bread croutons and Caesar sauce (1, 3, 7, 10, 12)

#### L'AFFUMICATA ... 15

Petto d'anatra affumicata, finocchi, arancia, crema di cipollotti allo zenzero e rosmarino e mandorle

Smoked duck breast, fennel, orange, spring onion cream with ginger and rosemary and almonds (7,8)

#### LA SELVATICA ... 14

Prosciutto cotto di cinghiale, burratina, piselli, guacamole e crumble alla carrettiera

Wild boar ham, burratina, peas, guacamole and carrettiera crumble (1,7,8)

#### ORTO POP ... 14

Hummus di ceci rosa, mela verde all'ibisco, scarola, pinoli tostati, uvetta e giardiniera di sedano

Pink chickpea hummus, hibiscus green apple, escarole, toasted pine nuts, raisins and pickled celery (8,9,11)

#### PRIMAVERA CROCCANTE... 14

Agretti al vapore, fonduta di formaggio "Antani" del caseificio Dé Magi, anacardi tostati, rabarbaro e limone fermentato

Steamed agretti, "Antani" cheese fondue from Caseificio Dé Magi, toasted cashews, rhubarb and fermented lemon (7,8)

Tutte le insalate sono servite con il cestino di pane  
All salads are served with basket bread



grazie  
thank you

**ALLERGENI**

- 1: GLUTINE
- 2: CROSTACEI
- 3: UOVA E DERIVATI
- 4: PESCE
- 5: ARACHIDI E DERIVATI
- 6: SOIA
- 7: LATTE E DERIVATI
- 8: FRUTTA A GUSCIO
- 9: SEDANO
- 10: SENAPE
- 11: SESAMO
- 12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13: LUPINI
- 14: MOLLUSCHI

**ALLERGENS**

- 1: GLUTEN
- 2: CRUSTACEANS
- 3: EGGS AND DERIVATIVES
- 4: FISH
- 5: PEANUTS AND DERIVATIVES
- 6: SOY
- 7: MILK AND DERIVATIVES
- 8: NUTS
- 9: CELERY
- 10: MUSTARD
- 11: SESAME
- 12: SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13: LUPINS
- 14: MOLLUSCS

**WWW.SIMBIOSI.BIO**

**RESERVATIONS@SIMBIOSI.BIO**



*free wi-fi*

Simbiosi FREE Wi-fi

Password:

Organicpasta25!

