

DALLE 9:00 ALLE 15:00

BAR &
BRUNCH



DAL BAR

Caffé Lavazza Tierra 1.20

Caffé Deca 1.30

Orzo 1.30

Ginseng 1.30

Americano 1.30

Cappuccino 1.40

Cappuccino Deca 1.50

Cappuccino Orzo 1.50

Cappuccino Ginseng 1.50

Caffè Shakerato 3.50

Caffelatte 1.50

Latte Macchiato 1.50

Tè e infusi 5.00

Cioccolata calda 5.00

Variante Latte +0.50

SOFT DRINKS

Acqua ½ lt: Naturale/Frizzante 2.00

Acqua 1 lt: Naturale/Frizzante 3.00

Coca Cola 4.00

Coca Zero 4.00

Lurisia: Chinotto / Limonata / Arancia rossa 4.00

Cedrata 4.00

Red Bull 4.00

Ginger ale 4.00

Ginger Beer 4.00

Tè Freddo: Lim. / Pesca 4.00

Succhi Bio: Albicocca / Mirtillo / Pera / Pesca / Ananas / Ace 4.00

Crodino 5.00

Tonica 4.00

Bitters 5.00

Lemon Soda 4.00

Ichnusa non Filtrata - Bionda 6.00

Lagunitas - Ipa 6.00

BullDog - Doppio Malto 6.00

Vino Calice 8.00/10.00

CAFFÈ SPECIALI

MOCACCINO STYLE 3.50

Espresso Milano, latte montato, panna montata, topping cioccolato

PISTACCHIO 3.50

Crema (topping) pistacchio, espresso Milano, panna montata, granella di pistacchio

TIRAMISÙ 3.50

Mascarpone (zabaione), espresso Milano, panna montata, cacao, dec biscotto

CAFFÈ LORD 4.50

Topping cioccolato, vov, espresso Milano, panna montata, topping caramello, granella

IRLANDESE 4.50

Crema di wiskey, espresso Milano, panna montata, cacao

SPECIAL BOMBARDINO 4.50

Brandy, vov, espresso Milano, panna montata, cacao

HOT MILK

MATCHA MILK 6.00

Polvere di matcha, almond milk, estratto di vaniglia

GOLDEN MILK 6.00

Latte di mandorla, curcuma, miele

MOU MILK 6.00

Latte d'avena, espresso, estratto di vaniglia, caramello, panna montata

CENTRIFUGHE

RED ROOTS 5.00

Mela, barbabietola rossa, carota, zenzero

GREEN APPLE 5.00

Kiwi, finocchio, mela, succo di limone

DETOX PEAR 5.00

Pera, mela, succo di limone, polvere di cannella

PUNCHERIA

PUNCH AL RUM 8.00

Té nero, rum scuro, cannella, succo limone, zucchero di canna

APERUNCH 8.00

Aperol, succo d'arancia, cannella, zucchero di canna

VIN BRULÈ 8.00

Vino rosso, cannella, zucchero di canna, chiodi di garofano

GROG 8.00

Rum scuro, zucchero di canna, succo di lime

ESPRESSAMI 8.00

Espresso Milano, frangelico, crema wiskey, panna montata

HEALTHY

PANCAKE CLASSICO/PROTEICO 5.00 / 1-3-7

con miele, sciroppo d'acero, nutella, frutta fresca, frutta secca, marmellate, crema pasticcera
+ 1.50 ad ingrediente

CROISSANT SEMPLICE 1.40 / 1-3-7

CROISSANT FARCITO 1.60 / 1-3-7-8

CROSTATA 3.00 / 1-3-5-7-8

Fantasia del Pastry Chef

SELEZIONE BISCOTTERIA HOMEMADE 0.80 al pezzo / 1-3-7

HOME MADE BAGEL 7.00 / 1-3-4-12

Pane fatto in casa con guacamole e salmone
+ Uova 9.00

AMERICAN BREAKFAST 8.00 / 1-3-7-12

Uova Bio strapazzate, bacon croccante accompagnati da pan brioche homemade e burro

BENEDICT EGGS 9.00 / 1-3-4-7-10-12

Pan brioche homemade, uovo poché, salmone affumicato, avocado, maionese al lime

OMELETTE 7.00 / 3-7

Uovo, parmigiano, pan brioche homemade

TOAST 8.00 / 1-7-9-10-11-12

Cotto e formaggio con patate e salse dello Chef

ALZATINA X 2

Selezione Gregorio dolce e salato 15.00 (x2 pp)

SALUMI & FORMAGGI

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ITALIANI 22.00 / 1-7

SELEZIONE FORMAGGI 16.00 / 7

LA BUFALA 125 G

**MOZZARELLA
DI BUFALA 8.00 / 7**
Selezione Caseificio Costanzo

- **FRITTA 9.00 / 7**
Bufala in pastella
- **ALLA CAPRESE 12.00 / 7-8**
Pomodoro datterino fresco, basilico e olive
- **CON PROSCIUTTO 14.00 / 7**
Prosciutto crudo di Parma 20 mesi
- **CON ALICI 12.00 / 4-7**
Selezione alici del Mar Cantabrico

LA BURRATA 125 G

**BURRATA CON
PROSCIUTTO 14.00 / 7**
Bufala con prosciutto crudo di parma 20 mesi

**BURRATA CON
DATTERINO 10.00 / 7**
Bufala con datterino fresco, basilico e olive

**BURRATA
CON ALICI 12.00 / 4-7**
Bufala con alici del Mar Cantabrico

TAPAS

Ogni giorno il nostro Chef propone
una selezione di tapas.
Chiedi al nostro personale di sala.

Tapas Romane 4.00 / 1-4-9-12-14

Tapas vegetariane 3.00 / 1-4-9-12-14

Tapas di pesce 5.00 / 1-4-9-12-14

INSALATE

LA FISH 14.00 / 4
Salmone affumicato, songino, avocado, arancia

LA CAESAR 12.00 / 1-3-4-7-9-10-12
*lattuga, crostini di pane, pollo, pachino, scaglie di
parmigiano, salsa caesar*

LA RUCOLA 12.00 / 7
Ruola, Pere, scaglie di parmigiano, noci

GREGORIO BURGER

*hamburger 226 gr, cheddar, lattuga e pomodori, servito
con pane, patate e salse fatte in casa 17.00 / 1-3-7-8-9-12*

ALLERGENI

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 - CROSTACEI

3 - UOVA

4 - PESCE

5 - ARACHIDI

6 - SOIA

7 - LATTE

8 - FRUTTA A GUSCIO

9 - SEDANO

10 - SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI

***Prodotto Gelo**

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento
per garantirne la qualità e la sicurezza,
come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.