



COLAZIONI

CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Caffè Deca / Orzo	1,6
Macchiato	1,7
Cappuccino	1,9
Cappuccino Soia	2,3
Latte Macchiato	2,8
Caffè shakerato / Crema fredda	3
Cioccolata calda	3,5

SPREMUTE

Arancia	4
Arancia e limone	4,5
Pompelmo rosa	4,5

CENTRIFUGHE *

TROPICAL: Ananas, mela, lime	5
FRESH: Ananas, mela, mirtilli	
BOOST: Carota, mela, zenzero	
KICK: Kiwi, mela, zenzero	
SPICE: Arancia, mela, cannella	
POWER: Pompelmo rosa, lampone, mela	
GREEN: finocchio, mela verde, sedano	
BALANCE: cetriolo, mela verde, limone	

COLAZIONI STRUTTURATE

LA COLAZIONE ITALIANA

Pane pane bianco tostato,
Burro e marmellata (varietà: albicocca, frutti di bosco),
Succo d'arancia fresco o centrifuga,
Caffè o cappuccino

10

LA COLAZIONE LEGGERA E SALUTARE

Yogurt naturale o greco e Granola homemade,
Macedonia di frutta fresca (es. ananas , kiwi, mirtilli),
Acqua detox (limone e menta)

11,5

LA COLAZIONE RUSTICA / CONTINENTALE

Pane integrale o ai cereali,
Formaggio fresco (tipo ricotta o robiola) e miele,
Uovo sodo o strapazzato,
Spremuta o centrifuga

13

LA COLAZIONE ENERGETICA / SPORTIVA

Fetta di torta di mele,
Yogurt greco con frutti di bosco e Granola homemade,
Smoothie proteico (mirtilli, banana e latte vegetale),
Caffè Americano

13

TOAST GOURMET

IL PRANZO VELOCE MA SFIZIOSO

Quattro proposte di toast speciali, preparati con pane artigianale e ingredienti di prima qualità.

TOAST MEDITERRANEO: Pane integrale ai cereali, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, olive taggiasche ed emulsione al basilico fresco 6,5
1 4 8

TOAST RUSTICO: Grano duro , Asiago DOP, speck di Malga e funghi champignon 8
1 4 8

TOAST NORDICO: Pane integrale , salmone affumicato, formaggio spalmabile alle erbe, avocado ed erba cipollina 8,50
1 4 8

TOAST VEGETARIANO: Pane multicereali, Asiago DOP, zucchine grigliate, pomodoro Cuor di Bue, soncino , e semi di girasole tostatati 7
1 4 8

CLUB SANDWICH: Pane bianco tostato, formaggio filante, uova, bacon, prosciutto alle erbe, pomodoro, insalata 8,50
1 4 8

IL FICO: Pane integrale ai cereali, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, formaggio caprino fresco, composta di fichi e noci 8,50
1 4 8

IL DELICATO: Pane di grano duro, Prosciutto cotto alle erbe, brie cremoso, zucchine grigliate marinate, pomodorini confit e senape di Digione 6,5
1 4 8

SALSE IN ABBINAMENTO 0,5

- Mayo al curry Homemade
- Salsa rosa Homemade

TRAMEZZINI GOURMET 3,5 / 4

- insalata di pollo, verdure, lattuga
- Salmone affumicato, avocado, philadelphia (4 , 7)
- Pomodoro secco, crema di burrata, olive taggiasche, zucchine grill, emulsione al basilico (7)

AL • CORSO

Serviamo solo salumi italiani di altissima qualità , dove possibile del territorio , per garantire un'esperienza gastronomica autentica e raffinata. Per gli allergeni consultare il personale.

Per informazioni dettagliate sugli allergeni presenti in ogni piatto, si prega di consultare il nostro personale.