



MANIFATTURA
CULINARIA

I'BRUNCH

MENU

"Ciò che leggerete nel seguente menu viene interamente prodotto dalle nostre manine, pane, panini, lievitati in generale, dolci, ma anche salse, fermentati e condimenti. Let's brunch!"

CROSTONE

patè di funghi e fonduta di pecorino

9

UOVO AL POMODORO

uovo cbt, salsa al pomodoro e basilico, crumble di pane all'aglio

8

PATATA HASSELBACK

speck, brie e mayo alla paprika affumicata

8

EMA'S BURGER

hamburger di manzo, scamorza affumicata, ketchup di peperoni, spinacino e kumquat fermentato

13

ZUCCA ARROSTO

salsa cesar e burro di nocciole

6

PANCAKES

salsa al cacao amaro e caramello salato

7

TORTA DI MELE

con crema inglese

5

**coperto*

2

Per informazioni o chiarimenti riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale.

CAFFETTERIA

Acqua 0,5l	1
Acqua 1l	2
Caffè espresso/americano	2
Cappuccino	2,50

BEVANDE

The/Tisane	3
Coca cola	3
Bevande Plose (<i>cola, aranciata, spuma, cedrata</i>)	3,50
Succhi BIO Plose (<i>pera, albicocca, arancia, ananas, mirtillo, melograno</i>)	3,50

VINI

BOLLE

PARÈS BALTA - Pendes, Catalogna (Spagna) - Cava DO "Cava brut" s.a. 11,5%vol.
(*Parallada, Macabeu e xarel-lo*) 6-24

FURLANI - Vigolo Vattaro (TN) - Vino da tavola rosato "Metodo interrotto brut nature rosè" 12,5% vol. (Chardonnay e Pinot nero) 33

BIANCHI

FATTORIA DI SAMMONTANA - Montelupo Fiorentino (FI) - Toscana bianco IGT
"Prunecchio" 2022 12,5% vol. 6-24
(Sauvignon blanc e Trebbiano)

BONNET-HUTEAU - Loira (Francia) - Muscadet Sèvre et Maine "Les gautronniers"
12,5% vol. 31
(Melon de Bourgogne)

ROSATO

AZ. AG. FRANCESCA CASTALDI - Briona (NO) - Colline novaresi DOC "Rosalbe"
13% vol. (Nebbiolo) 6-23

ROSSO

TOSCANI - Casale M.mo (PI) - Costa Toscana IGT "I Toscani" 2021 13,5% vol. 6-26
(Syrah e Sangiovese)