

MENU

breakfast & brunch

dalle 9:30 alle 12:30

LA DOMENICA TUTTO È DISPONIBILE SENZA ORARI

SCOPRI LA NOSTRA PICCOLA BAKERY!

Croissant vuoto	1.5
Riempilo con nutella, pistacchio, crema pasticcera o frutti di bosco	+0.3
Pain au chocolat	1.8
Cookie classic/special	1.5/2.5
Brownie classic/special	2.5/3
Brownie Sundae	5
Brownie, gelato vaniglia, cioccolato, panna montata ciliegia al maraschino	
Muffins	2.8
Cheesecake classic	4
Aggiungi topping al cioccolato, pistacchio, caramello, o frutti di bosco	+0.3
Cinnamon roll	3
Banana Bread	2.8
Cupcakes	3

BESTSELLERS

Middle east	9
pane casereccio con labneh, uova, olive nere, timo parmigiano a scaglie, cetrioli	
Colazione contadina	12
pancakes con sciroppo di acero, uova, bacon crispy, fries	
Colazione contadina 2.0	15
uova, bacon, salsiccia, funghi e pomodori grigliati, fagioli, hashbrowns, spinaci	

PIATTI, TOASTS & BUNS

Avocado Toast	10
Pane casereccio, spinacino, avocado, lime, miele, semi di zucca	
PROVALO CON SALMONE +3.00/ UOVA +2.00	
Benedict Bun	12
Bun homemade, lattuga, bacon, uova in camicia, salsa olandese, erba cipollina	
Omelette Bun	10
Bun homemade, spinaci, omelette, formaggio gouda, senape, cipolla caramellata	
French Toast dolce	8
Pan brioche avvolto in pastella alla cannella e noce moscata servito con frutta fresca e sciroppo di acero	
French Toast grilled cheese	8
pane toast avvolto in pastella e nachos, farcito con formaggio fuso.	
French Toast ham&cheese	8
pane toast avvolto in pastella alle spezie, farcito con prosciutto cotto e formaggio	
Home fries	4.3
Patate alla piastra, sale, pepe, paprika, erba cipollina	

COLAZIONE LOW CARBS

Yogurt bowl	7
yogurt intero o magro, granola, miele, frutta fresca di stagione	
Pancakes Avena	10
pancakes alla farina di avena, serviti con scaglie di cioccolato fondente al meno 80% cacao, frutta secca, miele.	

PANCAKES

Frutta fresca & chantilly	9
Nutella e granella di nocciole	8
Frutti di bosco	8
Pistacchio	9
Sciroppo di acero	7.5
Salmon&Avocado	12

GLUTEN FREE/ VEGAN	+1
EXTRA PANNA/CHANTILLY	+0.5

BAGELS

Burro & marmellata	5
bagel farcito con burro e confettura homemade	
Burro di arachidi & marmellata	6
Creamcheese	5
PROVALO CON UOVA +1.00	
BLT	7
Bacon, insalata, pomodoro fresco e maionese	
BEC	7
Bacon, uova e formaggio cheddar fuso	
Mediterraneo	8
Insalata, Burrata, zucchine, melanzane grigliate	
Salsiccia, uova & formaggio	8
Salmone & avocado	8.5
salmone affumicato, creamcheese alle erbe, avocado	
Tonno affumicato & cetrioli	9
Tonno affumicato, creamcheese alle erbe, cetrioli	
COPERTO E SERVIZIO	1

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E DERIVATI, UOVA, PESCE E DERIVATI, ARACHIDI E DERIVATI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO E DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E DERIVATI, MOLLUSCHI E DERIVATI

MENU

lunch

dalle 12:30 alle 15:00

LA DOMENICA TUTTO È DISPONIBILE SENZA ORARI

TACOS & BURRITOS

Tacos 3pz

Pollo & guacamole

pollo grigliato, salsa guacamole

Pulled Pork

ricetta messicana a base di carne di maiale

Vegetariano

insalata, mais, fagioli rossi, pomodoro, guacamole
cipolla rossa

Burrito wrap

Wrap di pollo grigliato, guacamole, mais,
fagioli rossi, pomodoro, insalata

9

6

BESTSELLERS

Middle east

pane casereccio con labneh, uova, olive nere, timo
parmigiano a scaglie, cetrioli

Colazione contadina

pancakes con sciroppo di acero, uova, bacon crispy, fries

Colazione contadina 2.0

uova, bacon, salsiccia, funghi e pomodori grigliati,
fagioli, hashbrowns, spinaci

9

12

15

PANINI

Hamburger

Burger 100% Chianina, cheddar, pomodoro
lattuga, cipolla caramellata

AGGIUNGI BACON CRISPY +1 / UOVO +1

Pulled pork

spalla di maiale sfilacciata, salsa bbq, cavolo rosso

Veggie burger

Vegan burger homemade, spinacino, pomodoro
funghi grigliati

14

13

13

TUTTI I PANINI VENGONO SERVITI CON HOME FRIES

DOLCI

Mini pancakes

frutta & Chantilly, pistacchio, nutella, acero,
frutti di bosco

Cookie classic/special

Brownie classic/special

Brownie Sundae

Brownie, gelato vaniglia, cioccolato, panna montata
ciliegia al maraschino

Muffins

Cheesecake classic

Aggiungi topping al cioccolato, pistacchio, caramello,
o frutti di bosco

Cinnamon roll

Banana Bread

Cupcakes

4.5

1.5/2.5

2.5/3

5

2.8

4

+0.3

3

2.8

3

PIATTI, TOASTS & BUNS

Il Pomodoro è frutta

Pomodoro, burrata, erba cipollina

PROVALA CON TONNO AFFUMICATO +4.00

Sausage Gravy

tipico piatto americano preparato con salsiccia di maiale,
e salsa a base di latte, accompagnato con cheddar biscuits

Benedict Bun

Bun homemade, lattuga, bacon, uova in camicia, salsa olandese,
erba cipollina

Omelette Bun

Bun homemade, spinaci, omelette, formaggio gouda, senape, cipolla
caramellata

Avocado Toast

Pane casereccio, spinacino, avocado, lime, miele, semi di zucca

PROVALO CON SALMONE +3.00/ UOVA +2.00

French Toast grilled cheese

pane toast avvolto in pastella e nachos, farcito con
formaggio fuso.

French Toast ham & cheese

pane toast avvolto in pastella alle spezie, farcito con prosciutto
cotto e formaggio

Home fries

Patate alla piastra, sale, pepe, paprika, erba cipollina

7

10

12

10

10

8

8

4.3

PANCAKES SALATI

Guanciale & Zucchine

pancakes alla curcuma, stracciatella, zucchine grigliate
guanciale

Salmone & Avocado

pancakes con creamcheese, salmone, avocado
e aneto fresco

11

12

BAGELS

Creamcheese

PROVALO CON UOVO +1.00

BLT

Bacon, insalata, pomodoro fresco e maionese

BEC

Bacon, uova e formaggio cheddar fuso

Mediterraneo

Insalata, Burrata, zucchine, melanzane grigliate

Salsiccia, uova & formaggio

Salmone & avocado

salmone affumicato, creamcheese alle erbe, avocado

Tonno affumicato & cetrioli

Tonno affumicato, creamcheese alle erbe, cetrioli

5

7

7

8

8

8.5

9

COPERTO E SERVIZIO

1

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E DERIVATI, UOVA, PESCE E
DERIVATI, ARACHIDI E DERIVATI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A
GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO E DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI, LUPINI E DERIVATI, MOLLUSCHI E DERIVATI

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

MENU

caffetteria
all day

Espresso	1.2
Espresso specialty	2.30
<small>Origine Colombia</small>	
Cappuccino	1.6
Iced Cappuccino	2.2
Cortado	2.5
Flat white	3
Latte macchiato	2.2
Iced Latte	2.8
Caffè Americano	2.5
Caffè viennese	2.5
Caffè shakerato	2.5
Marocchino	1.5
Pinturicchio special	3.8
Matcha latte	3
Iced matcha	3.5
Chai latte	3
Iced Chai	3.5
Limonata calda	3
Iced Lemonade	3.8
<small>Frutti di Bosco Fragola e Pesca</small>	
Iced Coffee	4
Iced Chocolate	4

CIOCCOLATE CALDE	4
cioccolato fondente	
cioccolato al latte	
cioccolato al pistacchio	
cioccolato al cocco	

TÈ E TISANE	4
Tè nero al caramello salato	
<small>Oolong, caramello, mela, ssale di mare, riso soffiato</small>	
Tè nero al Basilico e Arancia	
Crema di fragola	
<small>tè nero, fragola, Mango, albicocca</small>	
Bosco autunnale	
<small>Tè nero, bergamotto, frutti di bosco</small>	
Fiaba persiana	
<small>Tè nero allo zenzero, fiori di ibisco, gelsomino, malva, cardamomo, vaniglia</small>	
Tè verde Oolong e mango	
Tiglio giapponese	
<small>tè verde, arancia, fiori di tiglio</small>	
Mistero del piccolo Buddha	
<small>Tè verde, gelsomino, ibisco bianco</small>	
Tisana sera	
<small>menta, foglie di mora, camomilla, ortica, lavanda, calendula</small>	
Tisana Felix	
<small>Rooibos, mango, mela, mirtillo, passionfruit</small>	
Tè di grano saraceno e lamponi	
Primavera	
<small>mela, fiori di ibisco, fragola, kiwi, rosa canina</small>	

SUCCHI, SPREMUTE, SODA	
Succo di frutta	3
<small>ACE, Ananas, Arancia, Pera, Pesca, Mirtillo</small>	
Spremuta di Arancia	4
Estathé	3
<small>Pesca, limone</small>	
Kombucha "Ladybug"	4.5
<small>Pinturicchio, Ruby, Tropical, Pink Lemonade</small>	
Ginger beer	3
Tonic water	3
Chinotto	3
RedBull	3.5
Altre bibite gassate	3
<small>Lemonsoda, Cedrata, Cocacola, Fanta, Sprite</small>	

CENTRIFUGHE	
Mela&zenzero	6
Pera&mela	7
Carota, arancia&limone	6

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

CARTA VINI & COCKTAILS

BIANCHI

FARO DELLA VIGNA

Grechetto, Cantina Daniele Rossi

PINOT BIANCO

Cantina Villa Russiz

Bianco di Miliziade

trebbiano, chardonnay, pinot grigio

SAUVIGNON

Cantina Villa Russiz

IMPERO

Pinot nero, Fattoria Mancini

BOLLICINE

ZIMOR

Glera, extra dry

IMPERO

Brut, Pinot Nero, Fattoria Mancini

FRANCIACORTA

Chardonnay, Pinot Nero

Guido Berlucchi

5

ROSSI

FOCARA

Pinot Noir, Fattoria Mancini

JNOIR

Pinot Noir, Fattoria Mancini

SYRAH

Syrah, Cantina Andrea Pilar

MONTEFALCO

Sangiovese 70% Sagrantino 15% Merlot 15%
Cantina Miliziade Antano

SANGIOVESE

cantina Annesanti

4.5

DOLCI

BAGLIO BELVEDERE

Moscato liquoroso terre siciliane

5

7

MINIMALISTS

DAIQUIRI *

Rum, lime, sugar

DRY MARTINI

Gin, Dry Vermouth

WHITE LADY

Gin, Triple sec, Lemon

MARGARITA

Tequila, Triple sec, lime

CAIPRINHA

Cachaca, lime, sugar

QUELLI CHE PIACCONO 6*/7

MOSCOW MULE *

Vodka, lime, ginger beer

CUBALIBRE *

Rum, lime, cocacola

COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, lime, cranberry juice

SEX ON THE BEACH *

peach vodka, orange juice, cranberry juice

TEQUILA SUNRISE *

Tequila, orange juice, grenadine syrup

PINA COLADA

Rum, coconut cream, cranberry juice

MOJITO

Rum, lime, mint, sugar, soda

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, tequila, rum, gin, lemon, simple syrup, cola

6*/7

WHISKEY LOVERS

OLD FASHIONED

Whiskey, sugar, Angostura

MANHATTAN

Whiskey, vermouth, angostura

BOULEVARDIER

Whiskey, Vermouth, Campari bitter

Whiskey Sour

Whiskey, lemon, sugar syrup

New York Sour

Whiskey, lemon, sugar syrup, red wine

7

ALWAYS COFFEE TIME 6*/7

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, Kahlua, sugar syrup

BLACK RUSSIAN

Vodka, Kahlua

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua, Cream

IRISH COFFEE *

Irish Whiskey, filter coffee, sugar, cream

LE SUPERCHICCHE 7

NEGRONI

Vermouth, Campari bitter, Gin

AMERICANO

Vermouth, Campari bitter, soda

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth, Campari bitter, prosecco