

Tutto il Pane è prodotto da noi



Breakfast

- Yogurt Bowl 7
(Yogurt Magro, Granola, Miele, Frutta Fresca)
- French Toast Dolce 9
(Pan Brioche, Cannella, Noce Moscata, Frutta Fresca, Acero)



Pancakes

- Sciropo di Acero 8
- Cinnamon Pancakes 8.5
- Nutella e Granella di Nocciole 9
- Frutti di Bosco 9
(Servito con sciropo di acero)
- Pistacchio 10

- Salmon&Avocado 12
(Pancakes con creamcheese alle erbe, Salmone Affumicato, Avocado)

** Gluten Free/Vegan +1€
** Extra Panna/Acero/Topping +0.5€

Street Food

- Chicken Burrito 8
(Wrap di pollo, Fagioli, Pico de Gallo, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- Beef Burrito 8
(Wrap di Manzo, Fagioli, Pico de Gallo, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- Vietnamese Sandwich 11
(Coppa di maiale marinata, mayo homemade, cetrioli e carote)
- Hamburger 13
(Burger 100% Chianina, spinacino Pomodoro, Cipolla Caramellata)
- ** Cheddar +1€/Bacon +1€/Uovo +1€
- Pulled Pork 13
(Spalla di maiale sfilacciata, salsa BBQ, cavolo rosso)
- Veggie Burger 13
(Hamburger Vegano fatto da noi, Spinacino, pomodori, cipolla caramellata)
- Home Fries 5
(Patate alla piastra, Erba Cipollina e Paprika)

I panini vengono serviti con Home Fries

BEST SELLER

- Middle East *(Pane Casareccio, Labneh, Uova, Olive Nere, Timo, Parmigiano, Cetrioli)* 10
- Avocado Toast *(Pane Casareccio, Spinacino, Avocado, Lime, Miele, Fiori di Zucca)* 10
- ** salmone +3€ / uova +2€
- Colazione Contadina *(Pancakes, Acero, Uova, Bacon, Home Fries)* 12

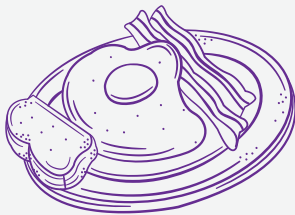
PIATTI&TOAST

- Shakshuka *(Pomodori, Peperoni, Spezie, Uova, Erba Cipollina)* 7.5
- Benedict Bun 13
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 Grilled Cheese 8.5
(Pane Toast passato in pastella, Cheddar, a parte salsa pomodoro fatta in casa)
- French Toast Ham&Cheese 9
(Pane Toast passato in pastella, farcito con Prosciutto Cotto e Cheddar)



BAGELS

- Creamcheese ** Uovo +2€
- BLT *(Bacon, Spinacino, Pomodoro, Mayo)* 7.5
- BCE *(Bacon, Uova, Cheddar Fuso)* 7.5
- Mediterraneo *(Spinacino, Burrata, Zucchine e Melanzane Grigliate)* 8.5
- Chicken Salad *(Petto di Pollo, Spinacino, Spezie, Cipolla, Maionese, Senape)* 8.5
- Salsiccia, Uova e Formaggio 8.5
- Salmon&Avocado *(Salmone Affumicato, Creamcheese alle erbe, Avocado)* 9

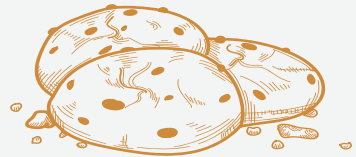


BAKERY

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN



Bakery



Cookie 2.5

(Noci & Cioccolato)

Brownie 2.5

Brownie Sundae 5

(Brownie, Gelato Vaniglia, Cioccolato, Panna Montata, Ciliegia al Maraschino)

Cheesecake 4.5

New York Cheesecake 5

+ cioccolato, pistacchio, caramello, fr.di bosco +0.3€

Muffin 2.8

(Carota Vegan, Cioccolato, Speciale)

Cinnamon Roll 3.5

Banana Bread 3

Cupcake 3

Speciale del Giorno 4

(Chiedi allo Staff)



Caffettiera

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

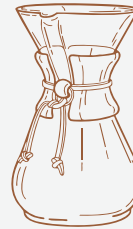
Coffee...

- Espresso 1.3
(origin: Brazil 100% Arabica Naturale)
- Espresso Doppio 2.3
- Espresso Specialty (solo doppio) 2.5
(Origin: Costa Rica 100% arabica Fermentato)
- Cappuccino 1.7
- Cappuccino doppio 3.0
- Iced cappuccino 2.5
- Caffè americano, *batch brew* 2.5
- Cortado 2.5
- Flat white 3.1
- latte macchiato 2.3
- Iced latte 3
- Bumble Coffee 4
(mela/arancia/ciliegia)
(succo di frutta 100% nat., vaniglia, espresso)
- Pinturicchio special 3.8
(Espresso/cioccolato/amaretto/panna)
- Shakerato 2.5
- Marocchino 1.5

- * Syrups +0.5€
Caramello/Cioccolato/Menta/Lampone/Zenzero
- ** Special Milk +0.5€
Soya/Oat/Hazelnut/Lactose Free



FILTER COFFEE *no sugar no milk*



chemex 4.5

french press 4



cold brew 4



...No Coffee

- Matcha latte 3
- Iced matcha 3.5
- Matcha Tonic 4/4.5
(Classic/Strawberry/Peach)
- Chai latte 3€
- Iced chai 3.5
- Hojicha latte (low caffeine) 3.5
- Iced hojicha 4



Tè/Infusi

4

*Zest Zenzero/Limone/Arancia * +0.2€

Black Teas

- Darjeeling
- Basilico/Agrumi
- Bosco Autunnale
(Bergamotto, Frutti di Bosco)
- Fiaba Persiana
(Zenzero, Cardamomo, Ibisco, Gelsomino, Malva)
- Crema di Fragola
(Fragola, Mango, Albicocca)



Green Teas

- Sencha
- Mistero del Piccolo Buddha
(Gelsomino, Ibisco Bianco)
- Tiglio Giapponese
(Arancia, Fiori di Tiglio)

Oolong Teas

- Caramello Salato
- Mango



Specials

- Felix
(Rooibos, Mango, Mela, Mirtilli, Passion Fruit)
- te al grano saraceno e Lamponi
- Primavera
(Mela, Fragola, Kiwi, Fiori di ibisco, Rose)
- Tisana Sera
(Menta, Camomilla, Foglie di mora, Lavanda, Calendula, Rose)

Cioccolate

4

*Panna Montata/Gelato +0.5€

- fondente
- latte
- bianca
- pistacchio
- cocco
- arancia e cannella



speciale del giorno

4.5

Bevande

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

- Iced Lemonade 3.8
(Classic, frutti di bosco, fragola, pesca)
- spremuta di arancia 4
- Kombucha "ladybug" 4.5
(Pinturicchio, ruby, tropical, Pink Lemonade)
- succhi di frutta 3
(Ace, ananas, pera, pesca, mirtillo, arancia)
- bibite 3
(Ginger Beer, Tonic water, chinotto, cedrata, Lemon soda, coca cola, coca cola 0, Fanta, sprite, estate limone/pesca)
- Red bull 3.5



BIRRE



- small 3.5
- medium 5.5
- 4a3 - *Fabbrica della birra Perugia (Pils)*
- calibro 7 - *fabbrica della birra Perugia (American Pale Ale)*
- bock rossa - *engel (dunkel)*
- jever *(Pils)* 3.5
- brewdog *(Ipa)* 5

Minimalists 7

- Daiquiri (*Rum, Lime, Sugar*)
- Dry Martini (*Gin, Dry Vermouth*)
- Margarita (*Tequila, Triple Sec, Lime*)

Quelli che piacciono 6.5

- Moskow Mule (*Vodka, Lime, Ginger Beer*)
- Cosmopolitan (*Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice*)
- Tequila Sunrise (*Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup*)
- Pina Colada (*Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice*)
- Mojito (*Rum, Lime, Menta, Zuccherio, Soda*)

Whiskey Lovers 7.5

- Manhattan (*Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura*)
- Whiskey Sour (*Whiskey, Lemon, Sugar Syrup*)
- New York Sour (*Whiskey, Lemon, Sugar Syrup, Red Wine*)



Coffee, because why not? 6

- Espresso Martini (*Vodka, Espresso, Kahlua, Sugar Syrup*)
- Black Russian (*Vodka, Kahlua*)
- White Russian (*Vodka, Kahlua, Cream*)
- Irish Coffee (*Irish Whiskey, Espresso, Sugar, Cream*)

Le Superchicce 7

- Americano (*Vermouth Rosso, Campari Bitter, Soda*)
- Negroni (*Vermouth Rosso, Campari Bitter, Gin*)
- Negroni Sbagliato (*Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco*)
- Boulevardier (*Whiskey, Vermouth Rosso, Campari Bitter*)

Vini

PINTURICCHIO

CAFE + KITCHEN

Bianchi

Collio 203 5 / 18

(Pinot Bianco 100%) Friuli Venezia Giulia

Verdicchio di Matelica 2023 5.5 / 26

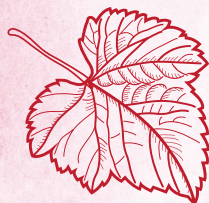
(Verdicchio 100%) - Marche

La Vigna di Gioacchino 2024 5.5 / 26

(Carricante 95%, Cataratto 5%, Inzolia)

Domaine Agapé 5.5 / 25

(Riesling 100%) - Alsazia(Francia)



Rossi

Rosso di Montefalco 2022 5 / 21

(Sagrantino, Sangiovese) - Umbria

Syrah 2021 5 / 20

(Syrah 100%) - Umbria

Jnoir 5.5 / 21

(Pinot Nero 100%) - Marche

Piana 2022 5.5 / 25

(Barbera d'Alba 100%) - Piemonte



Bollicine

Prosecco 4.5 / 15

(Glera 100%) - Veneto

Impero 5 / 20

(Pinot Nero 100%) - Marche

Franciacorta 7 / 30

(Chardonnay 100%)

Champagne Brut Regence 10 / 45

(Chardonnay 100%) - Champagne(Francia)



PINTURICCHIO

CAFE + KITCHEN

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



LAPTOP POLICY

non siamo un co-working, siamo un luogo sociale.

WEEKENDS: nope! no laptops, sorry!

WEEKDAYS: ok, ma se il locale si riempie ti chiediamo
di lasciare spazio anche per altre persone.

Grazie per la comprensione :)

