

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 8.5
- Cinnamon Pancakes 9
- Nutella e Granella di Nocciole 9.5
- Frutti di Bosco 9.5
(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 8.5
(Wrap di pollo, Fagioli, Pico de Gallo, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- Beef Burrito 8.5
(Wrap di Manzo, Fagioli, Pico de Gallo, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- 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, Semi di Zucca)* 10
- ** salmone +3€ / uova +2€
- Colazione Contadina *(Pancakes, Acero, Uova, Bacon, Home Fries)* 12.5

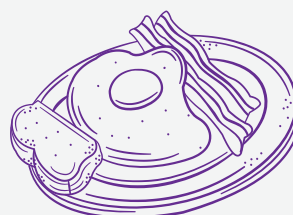
PIATTI&TOAST

- Shakshuka *(Pomodori, Peperoni, Spezie, Uova, Erba Cipollina)* 8
- Sausage Gravy 11
(Tipico piatto americano preparato con salsiccia di maiale, e salsa a base di latte, accompagnato con cheddar biscuits)
- 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 Ham&Cheese 10
(Pane Toast passato in pastella, farcito con Prosciutto Cotto e Cheddar)
- Croque Monsieur ** Uovo +2€ 11
(Pane dorato, Prosciutto Cotto e Formaggio Francese fuso)



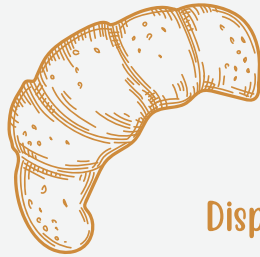
BAGELS

- Creamcheese ** Uovo +2€ 6.5
- BST *(Bacon, Spinacino, Pomodori secchi, Mayo)* 9
- BEC *(Bacon, Uova, Cheddar Fuso)* 8.5
- Mediterraneo (stagionale) *(Spinacino, Pesto di Barbabietola, Burrata, Arancia)* 9
- Chicken Salad *(Petto di Pollo, Spinacino, Spezie, Cipolla, Maionese, Senape)* 8.5
- Salmon&Avocado *(Salmone Affumicato, Creamcheese alle erbe, Avocado)* 9



BAKERY

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN



Dolci fatti in casa
Disponibilità giornaliera in vetrina

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)

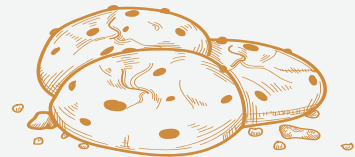
Cinnamon Roll 4

Banana Bread 3

Cupcake 3

Speciale del Giorno 4

(Chiedi allo Staff)





Winter Specials

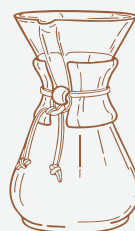
Golden Milk <i>(Latte Vegetale, Curcuma, Miele)</i>	3.5
Mashmallow Chocolate <i>(servita con Mashmallow e una sorpresa!!!)</i>	4.5
Vin Brûlé <i>(Vino Rosso, Cannella, Chiodi di garofano, Anice, Zucchero, Noce Moscata)</i>	4.5
Gingermela RAF <i>Caffè, latte, panna, syrup Gingerbread, pure mela e cannella</i>	4.5
Eggnog caffè <i>Caffè, bianco del uovo, miele, noce moscata</i>	3.5

Coffee...

- Espresso <i>(origin: Brazil 100% Arabica Naturale)</i>	1.3
- Espresso Doppio	2.3
- Espresso Specialty (solo doppio) <i>(Origin: Costa Rica 100% arabica Fermentato)</i>	2.5
- Cappuccino	1.7
- Cappuccino doppio	3.0
- Iced cappuccino	2.5
- Caffè americano, <i>batch brew</i>	2.5
- Cortado	2.5
- Flat white	3.1
- latte macchiato	2.3
- Iced latte	3
- Pinturicchio special <i>(Espresso/cioccolato/amaretto/panna)</i>	3.8
- Shakerato	2.5
- Marocchino	1.5



FILTER COFFEE *no sugar no milk*



chemex 4.5

french press 4



cold brew 4

...No Coffee

- Matcha latte	3.5
- Iced matcha	4
- Chai latte	3.5
- Iced chai	4
- Hojicha latte (low caffeine)	4
- Iced hojicha	4.5

* Syrups +0.5€
Caramello/Cioccolato/Menta/Lampone/Zenzero

** Special Milk +0.5€
Soya/Oat/Hazelnut/Lactose Free



Black Teas

4

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

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€



Green Teas

4

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

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€

Oolong Teas

4

- Caramello Salato
- Mango



Specials

4

- 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)

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€

Ciocolate

4

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



+Panna Montata / Gelato +0.5€

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

Long drink & aperitivo 6

- Gin Tonic / Lemon
- Vodka Tonic / Lemon
- Cuba Libre
(Rum, Cola, Succo di lime)
- Spritz
(Aperol, Campari, Martini)
- Hugo Spritz
- Moskow Mule
(Vodka, Lime, Ginger Beer)
- Screwdriver
(Vodka, Succo d'arancia)
- Americano
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Soda)



Cocktail & co. 7

- Cosmopolitan
(Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice)
- Tequila Sunrise
(Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup)
- Pina Colada
(Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice)
- Manhattan
(Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura)
- Whiskey Sour
(Whiskey, Lemon, Sugar Syrup)
- New York Sour
(Whiskey, Lemon, Sugar Syrup, Red Wine)
- Espresso Martini
(Vodka, Espresso, Kahlua, Sugar Syrup)
- Black Russian
(Vodka, Kahlua)
- White Russian
(Vodka, Kahlua, Cream)
- Irish Coffee
(Irish Whiskey, Espresso, Sugar, Cream)
- Negroni
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Gin)
- Negroni Sbagliato
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco)
- Boulevardier
(Whiskey, Vermouth Rosso, Campari Bitter)
- Margarita
(Tequila, Triple Sec, Lime)
- Daiquiri
(Rum, Lime, Sugar)
- Vodka Redbull

Vini

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

Bianchi

Collio 203 5 / 18

(Pinot Bianco 100%) Friuli Venezia Giulia

Maso Cantanghel 2024 5.5/25

(Pinot Grigio 100%) - Trentino Alto-Adige

Peppucci Montorsolo 5/18

(Greghetto 100%) - Umbria

Case Alte 4 Filari 5.5/26

(Grillo 100%) - Sicilia

La Vigna di Gioacchino 2024 5.5 / 26

(Carricante 95%,Cataratto 5%,Inzolia)

Rossi

Malvasia Nera 2022 5/21

(Malvasia Nera 100%) - Umbria

Ciliegiolo 2021 5/21

(Ciliegiolo 100%) - Umbria

Taja Preda 2023 6/27

(Pinot Nero, Teroldego) - Trentino Alto-Adige

Syrah 2021 5 / 20

(Syrah 100%) - Umbria

Jnoir 5.5 / 21

(Pinot Nero 100%) - Marche

Bollicine

Prosecco 4.5 / 15

(Glera 100%) - Veneto

Impero 5 / 20

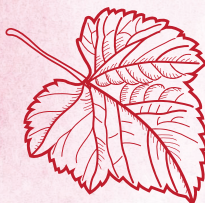
(Pinot Nero 100%) - Marche

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 :)

