

LA COLAZIONE

YO/O

BAR & CUCINA

CORNETTO

Creato nel nostro Lab, la pasta brioche sfogliata e laminata come tradizione suggerisce alternata tra strati d'impasto e burro di latteria di altissima qualità

- Vuoto 1,50 €
- Farcito 2,00 €

SMISURATO DI MATTIA BOSICA

Cornetto fuori misura adatto a intolleranti e non, vegano con farina Bio, lievito naturale, senza uova e lattosio

- Vuoto 1,50 €
- Farcito 2,00 €

VENEZIANA MANDORLATA

Brioche morbida glassata con crema e granella di mandorle

- Vuota 2,20 €
- Farcita 2,70 €

GRAFFA

Ciambella di origini campana fritta e passata nello zucchero e cannella

1,50 €

BOMBOLONE

Dolce fritto di pasta morbida ricoperto di zucchero, può essere anche farcito

- Vuoto 2,00 €
- Farcita 2,50 €

CROSTATA

Dolce tipico italiano si può degustare con confetture, crema o frutta fresca. Da noi è sempre diversa

2,50 €

PLUMCAKE

Dolce lievitato a base di farine selezionate, uova fresche, zucchero, olio E.V.O., o burro e ingredienti come frutta fresca, secca o candita

1,50 €

COOKIES

Biscotto di origine Statunitense con zucchero grezzo, vaniglia e gocce di Cioccolato

1,60 €

TORTA DI MELE

Soffice impasto da forno ripieno di mele renette, vaniglia e cannella

2,20 €

TORTA CAPRESE

Dal nome si deduce l'origine "isola di Capri" morbido, cioccolatoso e ricco di Mandorle

2,30 €

FIOCCO DI NEVE DI POPPELLA

Morbida brioche con ripieno di crema al latte

1,60 €

PASTICCIOTTO ANTONIO CAMPEGGIO

Uno scrigno di pasta frolla premiato come miglior pasticcio italiano

2,50 €

IL NOSTRO PANE IN CASSETTA

Preparato nel nostro Lab da accurate mani sapienti "Vermiglio style"

Farcito con prosciutto cotto e formaggio filante

3,50 €

Pane al cacao, burro e marmellata

2,50 €

IL PRANZO

YO/O

BAR & CUCINA

DAL FORNO

La Nostra Pala-Crunch
a lunga maturazione
e ad alta digeribilità

3,00 €

La margherita,
passata di pomodoro,
fior di latte, basilico
e olio E.V.O

2,00 €

BUSINESS LUNCH

Piatto del giorno
Dessert
Acqua e caffè
€ 14,00

- Goloserie -

Zuppa di Castagne, salsiccia,
fagioli e funghi porcini
9,00 €

Carciofo arrosto,
fonduta di pecorino
e guanciaie croccante
10,00 €

Velo di Vitello, spuma di alici,
pomodori secchi e
foglia di capperi marinati
12,00 €

Baccalà, ceci e pioppini
12,00 €

Cardone, uovo morbido,
salsa al parmigiano
e tartufo nero
12,00 €

- L'orto -

Insalata di verdure
crude e cotte
10,00€

a scelta:

- Pollo ruspante arrosto 2,00 €
- Mozzarella di bufala Campana 2,00 €
- Trota del Tirino marinata agli agrumi e affumicata 2,00 €

- L'essenziale -

Lo spaghetti di pasta fresca al pomodoro e basilico
9,00 €

Gnoccho di farricello gratinato al ragù bianco
di agnello, mosto d'uva e timo serpillio
12,00 €

Fregnacce fatte in casa, broccolo romano,
alici del Cantabrico e cacio dei poveri
12,00 €

L'APERICENA

YO/O

BAR & CUCINA

COCKTAIL

Aperol Spritz 5,50 €
(Aperol, Prosecco, acqua di seltz,
arancia)

Campari Spritz 5,50 €
(Campari, Prosecco, acqua di seltz,
arancia)

Moscow Mule 6 €
(Vodka, Ginger beer, lime)

Negroni 6 €
(Gin, Campari, Vermouth rosso,
arancia)

Americano 5 €
(Campari bitter, Vermouth,
arancia)

Fresh 6 €
(Vodka, basilico, lime e tonica)

Gin Tonic 8 €
(Gin, Fever Tree)

Analcolico 4,50 €

Salumi del territorio

Min. 2 persone

€ 12,00

Selezione di formaggi e confetture

Min. 2 persone

€ 15,00

Salumi e formaggi

Min. 2 persone

€ 18,00

Velo di Vitellino, crema di alici, pomodori secchi
e foglie di capperi marinati

€ 12,00

La Nostra montanara

€ 4,00

Biscotto al Granturco, mais, burro
e alici del Cantabrico

€ 3,00

Le Nostre frivolezze

€ 5,00

VINI AL CALICE

Calice Metodo classico 5 €

Calice Bianco/Rosé 4 €

Calice Rosso 5 €