

BRUNCH

EVERY DAY • 8:00–15:00

*

EGGS

Avocado & Eggs ^{1 3} **12**
avocado, uova poché, pane tostato*

Eggs Benedict ^{1 3 7} **11**
uova poché, bacon f.lli Galli, salsa olandese, pane tostato*

Pancake & Bacon ^{1 3 7} **10**
uovo strapazzato, bacon f.lli Galli, sciroppo d'acero

PAN BRIOCHE, BAGELS & BUNS

Pastrami ^{1 3 7 10} ^{*} **16**
pan brioche*, pastrami F.lli Galli, mayo alla senape, cetriolini

Ham Roast ^{1 3 7 10} **13**
pan brioche*, prosciutto arrosto, Scimudin, mayo alla senape

Wild Salmon Bagel ^{1 3 4} **16**
bagel* al papavero, salmone selvaggio, avocado, mayo alla cipollina, misticanza

Hummus Bagel ^{* 1 3 10 11} **12**
bagel* al sesamo, hummus, coleslaw, songino *

Bun Pulled Pork ^{1 3 10} **14**
Bun*, pulled pork, coleslaw, bacon, mayo alla senape

FOCACCIA & SALAD

Focaccia Prosciutto & Fichi ^{1 7} **10**
prosciutto crudo, fichi, stracciatella

Caesar Salad ^{1 3 4 7 10} **12**
lattuga, pollo, bacon, parmigiano, crostini, salsa Caesar

EXTRAS

Pane quotidiano — 2
Uovo poché — 2.50
Bacon croccante — 2.50
Salmone selvaggio — 4.50

*

PUNTOFERMO

BRUNCH

EVERY DAY • 8:00–15:00

BOWLS & SMOOTHIES

Greek Yogurt Bowl ^{1 7 8}	8
yogurt greco, muesli, frutti rossi, mandorle e semi di papavero	
Açaí Bowl ^{1 5}	10
açaí, banana, mirtilli, muesli, burro d'arachidi e semi di chia	
Berry Smoothie ⁸	6
more, mirtilli, lamponi, banana e granella di nocciole	
Açaí Smoothie ⁸	7
açaí, banana e granella di nocciole	

SWEET HOMEMADE

Pancake ^{1 3 7}	8
frutti rossi e sciroppo d'acero	
PuntoFermo French toast ^{1 3 7}	8
pan brioche dorato al burro, crema pasticcera all'arancia e zucchero caramellato	
Cheesecake ^{1 3 7}	6
frolla artigianale, formaggio di capra e frutti di bosco	

BAKERY

Croissant ^{1 7}	2
lievitato artigianale al burro by Kozman	
Crostata ^{1 3 7}	4.5
frolla artigianale e confettura di stagione by Martina Eiko from Casa Calla	
Torta ^{1 3 7}	5
chiedi allo staff per conoscere la torta della settimana	

Tabella allergeni

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8. Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti
· 13. Lupini · 14. Molluschi · * Prodotto surgelato all'origine

I prodotti potrebbero variare in base alle disponibilità delle materie prime e nel rispetto delle stagionalità

PUNTOFERMO

BRUNCH

EVERY DAY • 8:00–15:00

COFFEE*

Espresso	1.5
Cappuccino	2
Batch Brew caffè filtro, tostatura specialty	3.5
Cold Brew caffè estratto a freddo per 16 ore	3.5
Espresso Tonic	5

*SPECIALTY COFFEE SELECTION

Origini e torrefazioni a rotazione. Chiedi al team la selezione disponibile oggi.

HOUSE LATTES & Co.

Flat White ⁷ doppio espresso, microcrema di latte	3
Matcha Latte ¹ matcha Uji ceremonial grade, latte d'avena	5.5
Chai Latte ⁷ tè nero, spezie, miele e latte	4.5
Honey Latte ⁷ espresso, latte e crema al miele	3.5
Hot Tea (verde, grey, nero)	4.5

FRESH

Orange Juice homemade	5
Iced Tea homemade	4
Succo e polpo “Az. Agricola Le Morre” (ananas, mirtillo, pesca o ace)	4
Kombucha “Laverve” (arancia amara, cedro, tè nero)	6

PUNTOFERMO

