

GOOD MORNING ROUTINE

house blend ecooking

	BANCO	/	TAVOLO
Espresso	1,50	/	2
Espresso macchiato	1,50	/	2
Espresso doppio	2,50	/	3
Americano single shot	2	/	2,50
Americano double shot	3	/	3,50
Cappuccino	2,50	/	3,50
Latte macchiato	3	/	4
Cacao Milk cold o iced	4	/	5

Specialty Routine +1 · Latte vegetale +0,50

Servizio al tavolo: +0,50 sui caffè, +1 sulle bevande al latte

COLD COFFEE

prezzo unico

Iced Americano	3,50
Iced Latte	4,50
Caffè Shakerato a freddo, senza zuccheri aggiunti	5
Espresso Tonic espresso, tonica, scorza di limone	6,50

Upgrade Specialty +1

SPECIALTY & FILTER

tutto il giorno

V60 / AeroPress single origin, una tazza	8
Iced V60 estrazione giapponese su ghiaccio	8
Selezione del Mese single origin, edizione limitata	10
French Press da condividere, due tazze TO SHARE · TWO CUPS	14
Flat White servito sempre con Specialty	5

LATTE BAR

hot o iced

Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Dirty Chai	6,50
Tè Maison	5

SIGNATURE COLD

Coffee Splash	8
Cucumber Lemonade	8
Tropical Lemonade	8
Specialty & Maison Tea	8

SIGNATURE HOT

Salvia Latte Macchiato	8
Multivitamin Hot Fresh Juice	8
Orange Rosemary Tea	8
Spicy Raspberry Cacao	8

FRESH

Spremuta di stagione agrumi e frutta del giorno SEASONAL FRESH JUICE	7
Frullato del giorno frutta di stagione, yogurt o bevanda vegetale FRUIT SMOOTHIE OF THE DAY	7

DA PORTARE VIA

take away

Biscotti al burro sacchetto 100 g BUTTER BISCUITS · 100 G BAG	6
Caffè in grani house blend, 250 g HOUSE BLEND BEANS · 250 G	14

VINO & APERITIVO

Calice bianco o rosé	7
Bollicine	8
Spritz	8
Birra artigianale	6
Acqua 0,75 l	3

BAKERY

Croissant	2
Croissant farcito	2, 80
FILLED CROISSANT	
Croissant speciale	4
Croissant salato	5, 50
crudo e stracchino	
SAVOURY · CURED HAM & SOFT CHEESE	
Biscotti al burro	3, 50
tre pezzi	
BUTTER BISCUITS · 3 PCS	
Biscotti al burro	6
sacchetto 100 g — da portare via	
BUTTER BISCUITS · 100 G BAG · TAKE AWAY	
Fetta del giorno	6
torta o crostata di produzione	
CAKE OR TART OF THE DAY	
Granola Bowl	7
yogurt, granola di casa, frutta di stagione, miele	
YOGHURT, HOUSE GRANOLA, SEASONAL FRUIT, HONEY	

TOAST & PANINI

tutto il giorno

Toast Ecooking	8
prosciutto cotto, formaggio, pane a lievitazione naturale	
HAM, CHEESE, SOURDOUGH	
Triple Cheese Toast	9
tre formaggi, pane a lievitazione naturale	
THREE CHEESES, SOURDOUGH	
PB & Banana Toast	8, 50
burro d'arachidi, banana caramellata, bacon	
PEANUT BUTTER, CARAMELISED BANANA, BACON	
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre	15
uova bio strapazzate, pane a lievitazione naturale, burro	
montato alle erbe, pomodorini confit	
SCRAMBLED ORGANIC EGGS, SOURDOUGH, HERB BUTTER, CONFIT TOMATOES	
Avocado Toast	18
avocado, uovo in camicia, lime, semi tostati, pane madre	
AVOCADO, POACHED EGG, LIME, TOASTED SEEDS, SOURDOUGH	
Egg Benedict al Salmone	21
salmone, uova in camicia, olandese, pane madre	
SALMON, POACHED EGGS, HOLLANDAISE, SOURDOUGH	

Aggiunte · bacon +3 · uovo +2 · avocado +3 · burrata +4 · salmone +5
--

CUCINA

12-15

FREDDI & INSALATE	
Crudo & Melone	14
prosciutto crudo, melone di stagione	
CURED HAM, SEASONAL MELON	
Insalata Mediterranea	13
feta, olive, cetriolo, pomodoro, origano, pane croccante	
FETA, OLIVES, CUCUMBER, TOMATO, OREGANO, CRISP BREAD	
Salmon Salad	16
salmone, foglie di stagione, avocado, cetriolo, semi tostati	
SALMON, SEASONAL LEAVES, AVOCADO, CUCUMBER, TOASTED SEEDS	
Aggiungi burrata +6	
PRIMI	
Raviolo di ricotta di capra	16
pomodorino confit, basilico, olio all'erba	
GOAT RICOTTA RAVIOLI, CONFIT TOMATO, BASIL	
Malloredus	15
ragù bianco di salsiccia, pecorino, pomodoro	
SARDINIAN GNOCCHETTI, SAUSAGE RAGÙ, PECORINO	
PIATTI PRINCIPALI	
Ecooking Cheeseburger	19
manzo, cheddar, cipolla caramellata, pickles, patate al forno	
BEEF, CHEDDAR, CARAMELISED ONION, PICKLES, BAKED POTATOES	
Zucchina Ripiena	17
pomodorini e ricotta	
STUFFED COURGETTE, CHERRY TOMATOES, RICOTTA	
Aggiungi burrata +6 · uovo +2	
CONTORNI	
Patate al forno alle erbe	5
Insalata di stagione	5
Pane a lievitazione naturale	3

DOLCI

Tiramisù Ecooking	8
Affogato	5
house blend e gelato fiordilatte	
ESPRESSO OVER VANILLA GELATO	
con Specialty Single Origin	7
con amaro o liquore	8
Fetta di Anguria e Menta	6
WATERMELON, MINT	
Torta allo Yogurt	7
con chantilly	
YOGHURT CAKE, CHANTILLY CREAM	

FORMULE

Colazione	Specialty Breakfast	Brunch Set
cappuccino e croissant farcito	flat white e croissant speciale	il tuo piatto con caffetteria e spremuta
6	8, 50	+9
Pranzo Fresco	Merenda	Dolce & Caffè
piatto freddo, signature cold e anguria	iced latte o shakerato e fetta del giorno	tiramisù ed espresso
26	10	9, 50