



ecooking

MENU · AGOSTO 2026

Italiano

Biologico · Stagionale · Piccoli produttori · Zero spreco



GOOD MORNING ROUTINE

	house blend	
	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	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	7
Frullato del giorno frutta di stagione, yogurt o bevanda vegetale	7

DA PORTARE VIA

	take away
Biscotti al burro sacchetto 100 g	6
Caffè in grani house blend, 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
Croissant speciale	4
Croissant salato crudo e stracchino	5,50
Biscotti al burro tre pezzi	3,50
Biscotti al burro sacchetto 100 g	6
Fetta del giorno torta o crostata di produzione	6
Granola Bowl yogurt, granola di casa, frutta di stagione, miele	7

TOAST & PANINI

tutto il giorno

Toast Ecooking prosciutto cotto, formaggio, pane a lievitazione naturale	8
Triple Cheese Toast tre formaggi, pane a lievitazione naturale	9
PB & Banana Toast burro d'arachidi, banana caramellata, bacon	8,50
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre uova bio strapazzate, pane a lievitazione naturale, burro montato alle erbe, pomodorini confit	15
Avocado Toast avocado, uovo in camicia, lime, semi tostati, pane madre	18
Egg Benedict al Salmone salmone, uova in camicia, olandese, pane madre	21

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

CUCINA

12-15

FREDDI E INSALATE	
Crudo & Melone prosciutto crudo, melone di stagione	14
Insalata Mediterranea feta, olive, cetriolo, pomodoro, origano, pane croccante	13
Salmon Salad salmone, foglie di stagione, avocado, cetriolo, semi tostati	16
Aggiungi burrata +6	
PRIMI	
Raviolo di ricotta di capra pomodorino confit, basilico, olio all'erba	16
Malloreddus ragù bianco di salsiccia, pecorino, pomodoro	15
PIATTI PRINCIPALI	
Ecooking Cheeseburger manzo, cheddar, cipolla caramellata, pickles, patate al forno	19
Zucchina Ripiena pomodorini e ricotta	17
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 house blend e gelato fiordilatte	5
con Specialty Single Origin	7
con amaro o liquore	8
Fetta di Anguria e Menta	6
Torta allo Yogurt con chantilly	7

FORMULE

Colazione cappuccino e croissant farcito	6
Pranzo Fresco piatto freddo, signature cold e anguria	26

Specialty Breakfast flat white e croissant speciale	8,50
Merenda iced latte o shakerato e fetta del giorno	10

Brunch Set il tuo piatto con caffetteria e spremuta	+9
Dolce & Caffè tiramisù ed espresso	9,50



ecooking

MENU · AUGUST 2026

English

Organic · Seasonal · Small producers · Zero waste



GOOD MORNING ROUTINE

house blend

	COUNTER	TABLE
Espresso	1, 50 /	2
Espresso macchiato	1, 50 /	2
Espresso doppio	2, 50 /	3
double espresso		
Americano	2 /	2, 50
single shot		
Americano	3 /	3, 50
double shot		
Cappuccino	2, 50 /	3, 50
Latte macchiato	3 /	4
Cacao Milk	4 /	5
cold or iced		

Specialty Routine +1 · Plant-based milk +0,50

Table service: +0,50 on coffees, +1 on milk-based drinks

COLD COFFEE

single price

Iced Americano	3, 50
Iced Latte	4, 50
Caffè Shakerato	5
shaken cold, no added sugar	
Espresso Tonic	6, 50
espresso, tonic water, lemon zest	

Upgrade to Specialty +1

SPECIALTY & FILTER

all day

V60 / AeroPress	8
single origin, one cup	
Iced V60	8
Japanese-style iced brew	
Selezione del Mese	10
single origin, limited edition	
French Press	14
to share, two cups	
Flat White	5
always served with Specialty	

LATTE BAR

hot or 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	7
citrus and fruit of the day	
Frullato del giorno	7
seasonal fruit, yoghurt or plant-based milk	

TAKE AWAY

Biscotti al burro	6
butter biscuits, 100 g bag	
Caffè in grani	14
house blend beans, 250 g	

WINE & APERITIVO

Calice bianco o rosé	7
glass of white or rosé	
Bollicine	8
sparkling wine	
Spritz	8
Birra artigianale	6
craft beer	
Acqua	3
water, 0.75 l	



BAKERY

Croissant	2
Croissant farcito	2, 80
filled croissant	
Croissant speciale	4
special croissant	
Croissant salato	5, 50
cured ham and soft cheese	
Biscotti al burro	3, 50
butter biscuits, 3 pcs	
Biscotti al burro	6
butter biscuits, 100 g bag	
Fetta del giorno	6
house cake or tart of the day	
Granola Bowl	7
yoghurt, house granola, seasonal fruit, honey	

TOAST & SANDWICHES

all day

Toast Ecooking	8
cooked ham, cheese, sourdough	
Triple Cheese Toast	9
three cheeses, sourdough	
PB & Banana Toast	8, 50
peanut butter, caramelised banana, bacon	
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre	15
scrambled organic eggs, sourdough, whipped herb butter, confit cherry tomatoes	
Avocado Toast	18
avocado, poached egg, lime, toasted seeds, sourdough	
Egg Benedict al Salmone	21
salmon, poached eggs, hollandaise, sourdough	

Add	·	bacon	+3	·	egg	+2	·	avocado	+3	·	burrata	+4	·	salmon	+5
-----	---	-------	----	---	-----	----	---	---------	----	---	---------	----	---	--------	----

KITCHEN

12-15

COLD DISHES AND SALADS	
Crudo & Melone	14
cured ham, seasonal melon	
Insalata Mediterranea	13
feta, olives, cucumber, tomato, oregano, crisp bread	
Salmon Salad	16
salmon, seasonal leaves, avocado, cucumber, toasted seeds	
Add burrata +6	
PASTA	
Raviolo di ricotta di capra	16
goat ricotta ravioli, confit cherry tomato, basil, herb oil	
Malloreddus	15
Sardinian gnocchetti, white sausage ragù, pecorino, tomato	
MAINS	
Ecooking Cheeseburger	19
beef, cheddar, caramelised onion, pickles, baked potatoes	
Zucchini Ripiena	17
stuffed courgette, cherry tomatoes and ricotta	
Add burrata +6 · egg +2	
SIDES	
Patate al forno alle erbe	5
herb baked potatoes	
Insalata di stagione	5
seasonal salad	
Pane a lievitazione naturale	3
sourdough bread	
DESSERTS	
Tiramisù Ecooking	8
Affogato	5
house blend espresso over milk gelato	
con Specialty Single Origin	7
with Specialty Single Origin	
con amaro o liquore	8
with amaro or liqueur	
Fetta di Anguria e Menta	6
watermelon, mint	
Torta allo Yogurt	7
with chantilly cream	

SETS

Breakfast
cappuccino and filled croissant
6
Fresh Lunch
cold dish, signature cold drink and watermelon
26

Specialty Breakfast
flat white and special croissant
8, 50
Afternoon Break
iced latte or shakerato and slice of the day
10

Brunch Set
your dish with coffee and fresh juice
+9
Dessert & Coffee
tiramisù and espresso
9, 50



ecooking

CARTE · AOÛT 2026

Français

Bio · De saison · Petits producteurs · Zéro gaspillage



GOOD MORNING ROUTINE

house blend

	COMPTOIR	TABLE
Espresso	1,50 /	2
Espresso macchiato	1,50 /	2
Espresso doppio	2,50 /	3
double espresso		
Americano	2 /	2,50
single shot		
Americano	3 /	3,50
double shot		
Cappuccino	2,50 /	3,50
Latte macchiato	3 /	4
Cacao Milk	4 /	5
froid ou glacé		

Specialty Routine +1 · Lait végétal +0,50

Service à table : +0,50 sur les cafés, +1 sur les boissons lactées

COLD COFFEE

prix unique

Iced Americano	3,50
Iced Latte	4,50
Caffè Shakerato	5
secoué à froid, sans sucre ajouté	
Espresso Tonic	6,50
espresso, tonic, zeste de citron	

Upgrade Specialty +1

SPECIALTY & FILTER

toute la journée

V60 / AeroPress	8
single origin, une tasse	
Iced V60	8
extraction japonaise sur glace	
Selezione del Mese	10
single origin, édition limitée	
French Press	14
à partager, deux tasses	
Flat White	5
toujours servi avec Specialty	

LATTE BAR

chaud ou glacé

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	7
agrumes et fruits du jour	
Frullato del giorno	7
fruits de saison, yaourt ou boisson végétale	

À EMPORTER

Biscotti al burro	6
sablés au beurre, sachet 100 g	
Caffè in grani	14
house blend en grains, 250 g	

VINS & APÉRITIF

Calice bianco o rosé	7
verre de blanc ou rosé	
Bollicine	8
vin pétillant	
Spritz	8
Birra artigianale	6
bière artisanale	
Acqua	3
eau, 0,75 l	

BAKERY

Croissant	2
Croissant farcito	2, 80
croissant fourré	
Croissant speciale	4
croissant spécial	
Croissant salato	5, 50
jambon cru et fromage frais	
Biscotti al burro	3, 50
sablés au beurre, 3 pièces	
Biscotti al burro	6
sablés au beurre, sachet 100 g	
Fetta del giorno	6
gâteau ou tarte maison du jour	
Granola Bowl	7
yaourt, granola maison, fruits de saison, miel	

TOASTS & SANDWICHS

toute la journée

Toast Ecooking	8
jambon blanc, fromage, pain au levain	
Triple Cheese Toast	9
trois fromages, pain au levain	
PB & Banana Toast	8, 50
beurre de cacahuète, banane caramélisée, bacon	
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre	15
œufs bio brouillés, pain au levain, beurre monté aux herbes, tomates cerises confites	
Avocado Toast	18
avocat, œuf poché, citron vert, graines torréfiées, pain au levain	
Egg Benedict al Salmone	21
saumon, œufs pochés, sauce hollandaise, pain au levain	

Suppléments · bacon +3 · œuf +2 · avocat +3 · burrata +4 · saumon +5
--

CUISINE

12-15

ENTRÉES FROIDES ET SALADES	
Crudo & Melone	14
jambon cru, melon de saison	
Insalata Mediterranea	13
feta, olives, concombre, tomate, origan, pain croustillant	
Salmon Salad	16
saumon, jeunes pousses de saison, avocat, concombre, graines torréfiées	
Ajouter burrata +6	
PÂTES	
Raviolo di ricotta di capra	16
ravioli à la ricotta de chèvre, tomate cerise confite, basilic, huile aux herbes	
Malloreddus	15
gnocchetti sardes, ragù blanc de saucisse, pecorino, tomate	
PLATS	
Ecooking Cheeseburger	19
bœuf, cheddar, oignon caramélisé, pickles, pommes de terre au four	
Zucchini Ripiena	17
courgette farcie, tomates cerises et ricotta	
Ajouter burrata +6 · œuf +2	
ACCOMPAGNEMENTS	
Patate al forno alle erbe	5
pommes de terre au four aux herbes	
Insalata di stagione	5
salade de saison	
Pane a lievitazione naturale	3
pain au levain	

DESSERTS

Tiramisù Ecooking	8
Affogato	5
house blend et glace fiordilatte	
con Specialty Single Origin	7
avec Specialty Single Origin	
con amaro o liquore	8
avec amaro ou liqueur	
Fetta di Anguria e Menta	6
pastèque, menthe	
Torta allo Yogurt	7
à la chantilly	

FORMULES

Petit-déjeuner
cappuccino et croissant fourré
6
Déjeuner frais
plat froid, signature cold et pastèque
26

Specialty Breakfast
flat white et croissant spécial
8, 50
Goûter
iced latte ou shakerato et part du jour
10

Brunch Set
votre plat avec café et jus frais
+9
Dessert & Café
tiramisù et espresso
9, 50



ecooking

CARTA · AGOSTO 2026

Español

Ecológico · De temporada · Pequeños productores · Cero desperdicio



GOOD MORNING ROUTINE

house blend

	BARRA	MESA
Espresso	1,50 /	2
Espresso macchiato	1,50 /	2
Espresso doppio	2,50 /	3
espresso doble		
Americano	2 /	2,50
single shot		
Americano	3 /	3,50
double shot		
Cappuccino	2,50 /	3,50
Latte macchiato	3 /	4
Cacao Milk	4 /	5
frío o con hielo		

Specialty Routine +1 · Bebida vegetal +0,50

Servicio en mesa: +0,50 en los cafés, +1 en las bebidas con leche

COLD COFFEE

precio único

Iced Americano	3,50
Iced Latte	4,50
Caffè Shakerato	5
batido en frío, sin azúcares añadidos	
Espresso Tonic	6,50
espresso, tónica, ralladura de limón	

Upgrade Specialty +1

SPECIALTY & FILTER

todo el día

V60 / AeroPress	8
single origin, una taza	
Iced V60	8
extracción japonesa sobre hielo	
Selezione del Mese	10
single origin, edición limitada	
French Press	14
para compartir, dos tazas	
Flat White	5
siempre servido con Specialty	

LATTE BAR

caliente o con hielo

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	7
cítricos y fruta del día	
Frullato del giorno	7
fruta de temporada, yogur o bebida vegetal	

PARA LLEVAR

Biscotti al burro	6
galletas de mantequilla, bolsa 100 g	
Caffè in grani	14
house blend en grano, 250 g	

VINOS & APERITIVO

Calice bianco o rosé	7
copa de blanco o rosado	
Bollicine	8
espumoso	
Spritz	8
Birra artigianale	6
cerveza artesanal	
Acqua	3
agua, 0,75 l	

BAKERY

Croissant	2
Croissant farcito	2,80
croissant relleno	
Croissant speciale	4
croissant especial	
Croissant salato	5,50
jamón curado y queso fresco	
Biscotti al burro	3,50
galletas de mantequilla, 3 uds	
Biscotti al burro	6
galletas de mantequilla, bolsa 100 g	
Fetta del giorno	6
tarta o pastel casero del día	
Granola Bowl	7
yogur, granola casera, fruta de temporada, miel	

TOSTAS & BOCADILLOS

todo el día

Toast Ecooking	8
jamón cocido, queso, pan de masa madre	
Triple Cheese Toast	9
tres quesos, pan de masa madre	
PB & Banana Toast	8,50
mantequilla de cacahuete, plátano caramelizado, bacon	
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre	15
huevos ecológicos revueltos, pan de masa madre, mantequilla montada a las hierbas, tomatitos confitados	
Avocado Toast	18
aguacate, huevo escalfado, lima, semillas tostadas, pan de masa madre	
Egg Benedict al Salmone	21
salmón, huevos escalfados, holandesa, pan de masa madre	

Extras · bacon +3 · huevo +2 · aguacate +3 · burrata +4 · salmón +5

COCINA

12-15

FRÍOS Y ENSALADAS	
Crudo & Melone	14
jamón curado, melón de temporada	
Insalata Mediterranea	13
feta, aceitunas, pepino, tomate, orégano, pan crujiente	
Salmon Salad	16
salmón, hojas de temporada, aguacate, pepino, semillas tostadas	
Añadir burrata +6	
PASTA	
Raviolo di ricotta di capra	16
raviolo de ricotta de cabra, tomatito confitado, albahaca, aceite de hierbas	
Malloreddus	15
gnocchetti sardos, ragú blanco de salchicha, pecorino, tomate	
PRINCIPALES	
Ecooking Cheeseburger	19
ternera, cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, patatas al horno	
Zucchini Ripiena	17
calabacín relleno, tomatitos y ricotta	
Añadir burrata +6 · huevo +2	
GUARNICIONES	
Patate al forno alle erbe	5
patatas al horno con hierbas	
Insalata di stagione	5
ensalada de temporada	
Pane a lievitazione naturale	3
pan de masa madre	
POSTRES	
Tiramisù Ecooking	8
Affogato	5
house blend y helado de leche	
con Specialty Single Origin	7
con Specialty Single Origin	
con amaro o liqueure	8
con amaro o licor	
Fetta di Anguria e Menta	6
sandía, menta	
Torta allo Yogurt	7
con chantilly	

FÓRMULAS

Desayuno
cappuccino y croissant relleno
6

Almuerzo fresco
plato frío, signature cold y sandía
26

Specialty Breakfast
flat white y croissant especial
8,50

Merienda
iced latte o shakerato y porción del día
10

Brunch Set
tu plato con café y zumo natural
+9

Postre & Café
tiramisù y espresso
9,50



ecooking

SPEISEKARTE · AUGUST 2026

Deutsch

Bio · Saisonal · Kleine Erzeuger · Zero Waste



GOOD MORNING ROUTINE

house blend

	THEKE	TISCH
Espresso	1,50 /	2
Espresso macchiato	1,50 /	2
Espresso doppio doppelter Espresso	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 kalt oder mit Eis	4 /	5

Specialty Routine +1 · Pflanzendrink +0,50

Tischservice: +0,50 auf Kaffees, +1 auf Milchgetränke

COLD COFFEE

einheitspreis

Iced Americano	3,50
Iced Latte	4,50
Caffè Shakerato kalt geschüttelt, ohne Zuckerzusatz	5
Espresso Tonic Espresso, Tonic, Zitronenzeste	6,50

Upgrade Specialty +1

SPECIALTY & FILTER

ganztägig

V60 / AeroPress Single Origin, eine Tasse	8
Iced V60 japanische Extraktion auf Eis	8
Selezione del Mese Single Origin, limitierte Edition	10
French Press zum Teilen, zwei Tassen	14
Flat White immer mit Specialty serviert	5

LATTE BAR

heiß oder mit eis

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 Zitrusfrüchte und Obst des Tages	7
Frullato del giorno Saisonobst, Joghurt oder Pflanzendrink	7

ZUM MITNEHMEN

Biscotti al burro Butterkekse, 100-g-Beutel	6
Caffè in grani House Blend, ganze Bohne, 250 g	14

WEIN & APERITIVO

Calice bianco o rosé Glas Weiß- oder Roséwein	7
Bollicine Schaumwein	8
Spritz	8
Birra artigianale Craft-Bier	6
Acqua Wasser, 0,75 l	3



BAKERY

Croissant	2
Croissant farcito	2,80
gefülltes Croissant	
Croissant speciale	4
Croissant Spezial	
Croissant salato	5,50
Rohschinken und Frischkäse	
Biscotti al burro	3,50
Butterkekse, 3 Stück	
Biscotti al burro	6
Butterkekse, 100-g-Beutel	
Fetta del giorno	6
hausgemachter Kuchen oder Tarte des Tages	
Granola Bowl	7
Joghurt, hausgemachtes Granola, Saisonobst, Honig	

TOASTS & SANDWICHES

ganztätig

Toast Ecooking	8
Kochschinken, Käse, Sauerteigbrot	
Triple Cheese Toast	9
drei Käsesorten, Sauerteigbrot	
PB & Banana Toast	8,50
Erdnussbutter, karamellisierte Banane, Bacon	
Maison Season Sandwich	12

BRUNCH

8-14:30

Uova Strapazzate & Pane Madre	15
Bio-Rührei, Sauerteigbrot, aufgeschlagene Kräuterbutter, konfierte Kirschtomaten	
Avocado Toast	18
Avocado, pochiertes Ei, Limette, geröstete Saaten, Sauerteigbrot	
Egg Benedict al Salmone	21
Lachs, pochierte Eier, Sauce hollandaise, Sauerteigbrot	

Extras · Bacon +3 · Ei +2 · Avocado +3 · Burrata +4 · Lachs +5

KÜCHE

12-15

KALTE GERICHTE UND SALATE	
Crudo & Melone	14
Rohschinken, Saisonmelone	
Insalata Mediterranea	13
Feta, Oliven, Gurke, Tomate, Oregano, Knusperbrot	
Salmon Salad	16
Lachs, Saisonblattsalate, Avocado, Gurke, geröstete Saaten	
Mit Burrata +6	
PASTA	
Raviolo di ricotta di capra	16
Ravioli mit Ziegenricotta, konfierte Kirschtomate, Basilikum, Kräuteröl	
Malloreddus	15
sardische Gnocchetti, weißes Wurstragù, Pecorino, Tomate	
HAUPTGERICHTE	
Ecooking Cheeseburger	19
Rind, Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Pickles, Ofenkartoffeln	
Zucchini Ripiena	17
gefüllte Zucchini, Kirschtomaten und Ricotta	
Mit Burrata +6 · Ei +2	
BEILAGEN	
Patate al forno alle erbe	5
Ofenkartoffeln mit Kräutern	
Insalata di stagione	5
Saisonsalat	
Pane a lievitazione naturale	3
Sauerteigbrot	

DESSERTS

Tiramisù Ecooking	8
Affogato	5
House Blend und Fiordilatte-Eis	
con Specialty Single Origin	7
mit Specialty Single Origin	
con amaro o liquore	8
mit Amaro oder Likör	
Fetta di Anguria e Menta	6
Wassermelone, Minze	
Torta allo Yogurt	7
mit Chantilly-Creme	

ANGEBOTE

Frühstück
Cappuccino und gefülltes Croissant
6
Leichter Lunch
kaltes Gericht, Signature Cold und Wassermelone
26

Specialty Breakfast
Flat White und Croissant Spezial
8,50
Nachmittagspause
Iced Latte oder Shakerato und Kuchenstück des Tages
10

Brunch Set
Ihr Gericht mit Kaffee und frischem Saft
+9
Dessert & Kaffee
Tiramisù und Espresso
9,50