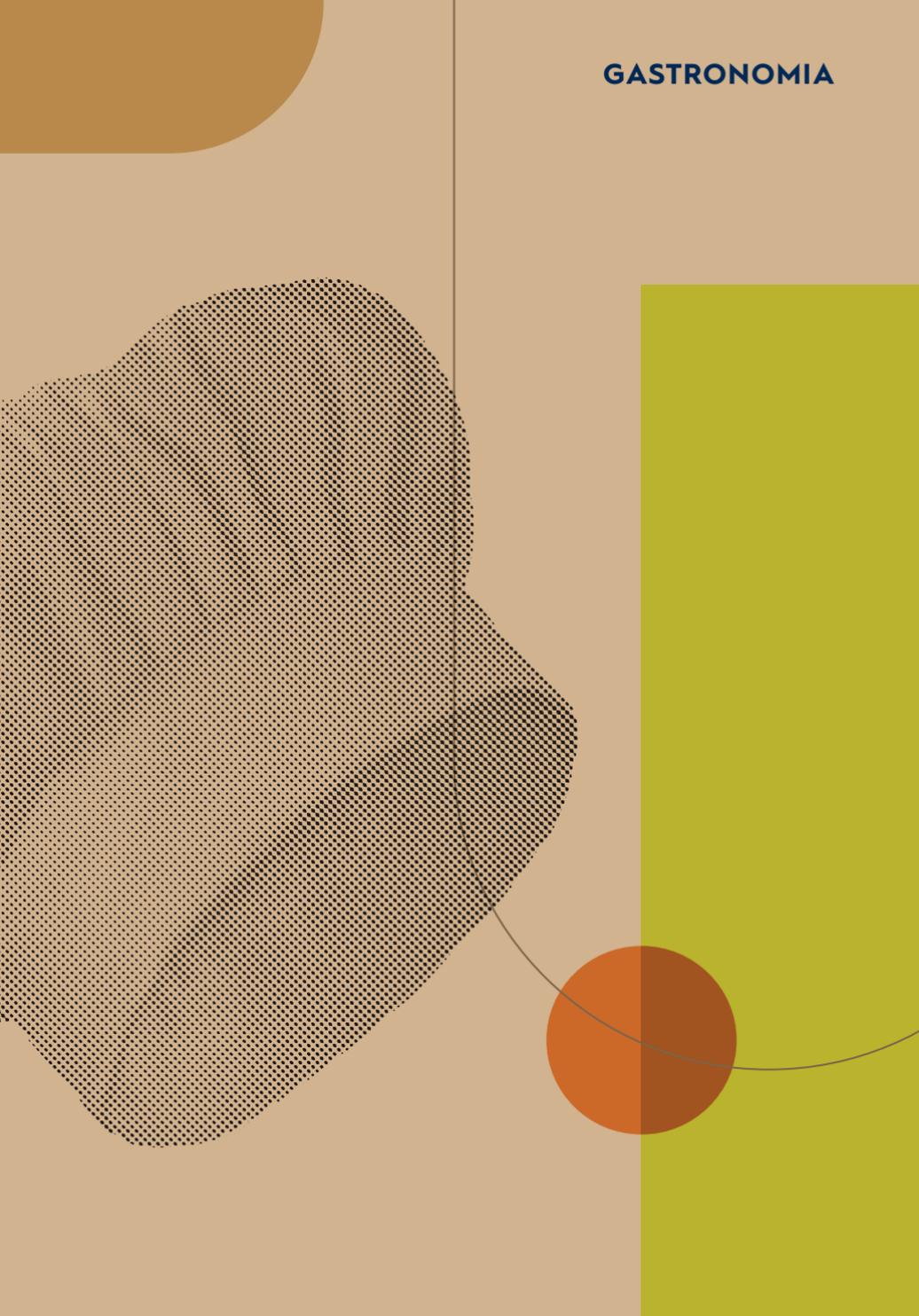


GASTRONOMIA



Benvenuti nel luogo in cui il caffè incontra la gastronomia.
Nelle nostre ricette semplici e sofisticate, materie prime di alta qualità
si combinano in modo inaspettato in piatti preparati al momento.
Un'esperienza unica di autentico sapore italiano
per guardare al mondo.

*Le ricette sono realizzate in collaborazione con lo
Chef Federico Zanasi - 1 Stella Michelin - Condividere - Torino.*

MORBIDI E FRAGRANTI

Pane morbido tostato con spalla di San Secondo e
provolone dolce ^{1,7,8,11}  **9,00**

Ciabatta con impasto ad alta idratazione
con verdure grigliate profumate alla menta fresca,
stracciatella e maionese al kimchi ^{✓ 1,3,7}  **9,00**

Focaccia croccante da impasto di Massimiliano Prete*
con stracciatella, culatello, pomodorini confit e basilico ^{1,7}  **10,00**

Focaccia con salmone affumicato, stracciatella,
spinacino fresco condito con vinegrette al dragoncello
e mandorle tostate ^{1,4,7,8,10,12}  **10,00**

Pane di segale e cereali con salmone affumicato,
avocado, uova di quaglia e pesto di fave ^{1,3,4,7,8,11}  **13,00**

Maritozzo con pollo cotto a bassa temperatura, bacon
croccante, parmigiano, insalata e salsa Caesar ^{1,3,4,7,10,12}  **12,00**

* Materie prime surgelate all'origine [✓] Piatto vegetariano  Disponibile anche per il servizio Take Away

Per maggiori informazioni sulla presenza di sostanze che possono provocare
allergie ed intolleranze, consultare l'apposita documentazione fornita.

FRESCHI E SAPORITI

Hummus di lenticchie rosse con verdure agrodolci e pane arabo in accompagnamento  1,11,12

13,00

Insalata di riso rosso con melanzane e zucchine alla plancia, pomodorini confit, capperi, pinoli, salsa romesco  8,12

15,00

Insalata Caesar con lattuga romana, crostini, petto di pollo cotto a bassa temperatura, marinato con vinaigrette al pralinato di semi di zucca, bacon croccante e salsa Caesar* 1,3,4,7,10,12 

15,00

DOLCI E DELIZIOSI

Cheesecake secondo Lavazza, cremoso di tomino in bagno di nocciola, caffè e cioccolato bianco 1,3,7,8

9,00

Tiramisù con spugna di pan di Spagna, puma di mascarpone e un tocco magico di caffè 3,7

9,00

Affogato con gelato al fior di latte mantecato fresco servito con un espresso Lavazza e biscotti di frolla 1,3,7

9,00

DOLCI MONOPORZIONE BY IGINIO MASSARI *

Chiedi allo staff le proposte del giorno

10,00

* Materie prime surgelate all'origine  Piatto vegetariano  Disponibile anche per il servizio Take Away

Per maggiori informazioni sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, consultare l'apposita documentazione fornita.

ALLERGENI

- 1 Cereali con glutine e derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Solfiti >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO²
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni.