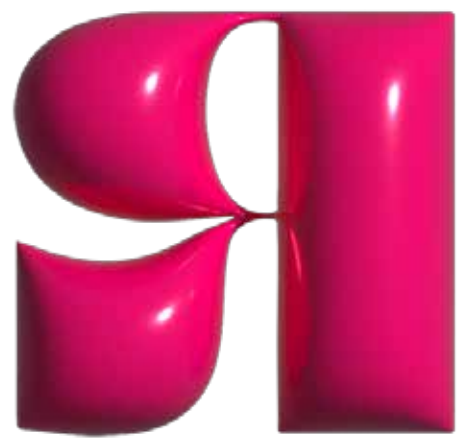




**SABOTAGE  
IS A MATTER  
OF TRUST**

**BREAKFAST**



BAR

**ESPRESSO**



2.

**NAKED**



3.

**NAKED**

Monorigine Arabica

da 3.5

**BATCH  
BREW**

2.5

**CAPPUCCINO**

2.5

**CORTADO**

3.

**FLAT  
WHITE**

4.

**CASCARA**

4.

**ESPRESSO  
TONIC**

4.

**SUCCHI**

5.5

**SOFT DRINKS**

da 4.

**FOOD IS  
THE DRUG.**



# BREWING

**AEROPRESS**

**CHEMEX**

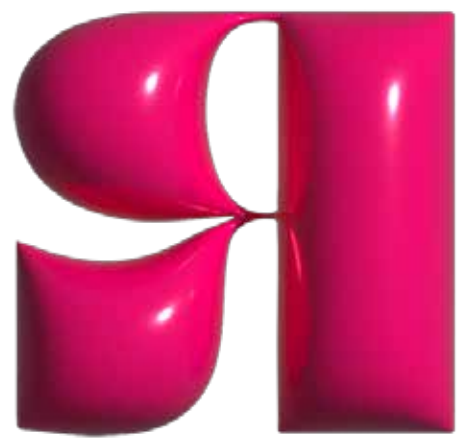
**MOKA**

**V60**

chiedere al nostro staff  
quali caffè sono  
**disponibili in brewing**

da 5.

**FOOD IS  
THE DRUG.**



# FOOD

**LIEVITATI**

3. [1-7]

**CORNETTO  
FORMAGGIO,  
SPINACI E  
TARTUFO**

12. [1-7]

**YOGURT**

6.5 [1-7-8]

**TOAST  
TORTELLINO**

10. [1-7]

**UOVA  
E PANE  
TOSTATO**

11. [1-3]

**LEMON  
CAKE**

[1-3-7] 6.

**TORTA DEL  
GIORNO**

[CHIEDERE ALLO STAFF] 6.

**PANE**

burro e  
marmellata  
[1-7] 7.

**CHEESE  
OMELETTE**

[3-7] 9.

**COLAZIONE  
DEL CAMPIONE**

[1-3-7] 15.

**FOOD IS  
THE DRUG.**



1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

Per persone celiache, con allergie o con intolleranze alimentari, il menu completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata.

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

In caso di mancata reperibilità di un prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato.