

Toast

✓ **01. BROWN TOAST**10,00€

Pane*, hummus di ceci*, avocado, pomodori secchi, pepe nero, sesamo

02. VIOLET TOAST11,90€

Pane*, hummus di ceci*, avocado, polpo*, prezzemolo, pepe verde, germogli di barbabietola

03. ORANGE TOAST 11,90€

Pane*, philadelphia*, avocado, salmone affumicato, semi di papavero, glassa teriyaki*, sale affumicato

✓ **04. BLUE TOAST**10,90€

Pane*, guacamole, pomodori secchi, olive taggiasche, feta greca*, origano, pepe

✓ **05. RED TOAST**9,90€

Pane*, guacamole, melograno, semi di zucca, pepe verde

✓ **06. GREEN TOAST** 10,00€

Pane*, guacamole, mandorle*, basilico, pomodorini, sale rosa

07. PINK TOAST 11,90€

Pane*, guacamole, bacche di pepe rosa, gamberetti al vapore*, semi di girasole

🔥 ✓ **08. GREEN MASH TOAST** ..10,90€

Pane*, mash di avocado, uova sode*, asparagi al vapore, peperoncino, pepe

09. BLACK TOAST 11,90€

Pane*, guacamole, salmone affumicato, scorza d'arancia, alga nori, granella di pistacchio*, pepe

Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

✓ VEGANO ✓ VEGETARIANO ✓ SENZA GLUTINE



Bowl

01. WAKAME & SALMON .. 13,90€

Mix di riso basmati e venere, avocado, salmone fresco*, edamame*, goma wakame*, sesamo nero

🔥 02. SPICY VEGG 13,90€

Mix di riso integrale e venere, avocado, daikon, mandorle*, tofu marinato teriyaki*, cetriolo, olive taggiasche, spicy mayo*, basilico

03. GOJI SALMON 13,90€

Quinoa tricolore, avocado, salmone fresco*, uova sode*, asparagi, yogurt greco magro*, bacche di goji, erba cipollina

04. SHRIMP

POMEGRANADE 13,90€

Riso nero, gamberetti al vapore*, edamame*, pomodorini, melograno, lemongrass*, avocado

05. HUMMUS & SALMON .. 13,90€

Riso integrale, avocado, salmone fresco*, hummus di ceci*, carote colorate al vapore, mix di semi*

06. ITALIAN CHICKEN 13,90€

Riso nero, avocado, bocconcini di pollo*, pepe verde, noci*, olive taggiasche, prezzemolo riccio, glassa teriyaki*

07. EGG & SALMON 13,90€

Riso basmati, avocado, uova sode*, salmone affumicato, scaglie di aceto balsamico, mandorle affettate*

✓ 08. ALL GREEN 13,90€

Quinoa tricolore, avocado, tofu*, anacardi*, germogli di soia*, alga nori, profumo di lime, crema di soia*

Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

✓ VEGANO ✓ VEGETARIANO ✓ SENZA GLUTINE



Salad

V 01. AVO SALAD 13,90€

Misticanza, quinoa, avocado, pomodorini, olive taggiasche, cetriolo, cavolo rosso, dressing allo zenzero*, pinoli*

02. SALMON SALAD 13,90€

Spinacino, avocado, salmone fresco*, finocchio, arancia, salsa al mango*, sesamo bianco e nero

03. CHICKEN SALAD 13,90€

Misticanza, avocado, bocconcini di pollo*, crostini di pane*, uova sode*, pepe rosa, olio ai semi di zucca, pomodorini

04. OCTOPUS SALAD 13,90€

Rucola, avocado, polpo*, patate dolci al vapore, olive taggiasche, prezzemolo, lime

05. SHRIMP SALAD 13,90€

Rucola, quinoa, avocado, gamberetti*, asparagi, feta*, melograno, hummus di ceci*, semi di zucca, granella di pistacchi*



Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

V VEGANO V VEGETARIANO V SENZA GLUTINE

make your bowl

SCEGLI LA TUA BASE13,90€

riso basmati
riso venere
riso integrale
quinoa tricolore

rucola
rucola e quinoa
misticanza verde
misticanza e quinoa

spinacino fresco
spinacino e quinoa
scegli il tuo mix

FINO A 2 INGREDIENTI PRINCIPALI extra 2,00€

avocado hass
salmone fresco*
salmone marinato*
salmone affumicato

gamberetti al vapore*
pollo al vapore*
polpo in sous vide*
uova sode*

feta greca*
tofu al naturale*
tofu marinato teriyaki*
tofu marinato wasabi*

FINO A 2 INGREDIENTI SECONDARI extra 1,50€

edamame*
carote colorate al vapore
cetriolo
pomodorini
melograno
olive taggiasche
daikon
goma wakame*
alga nori

cavolo rosso
finocchio
arancia
mango
crostini di pane*
germogli di soia*
germogli di barbabietola
philadelphia*
pomodori secchi

patate dolci lesse
asparagi al vapore
ceci
avocado
uova sode*
feta greca*
ananas

FINO A 2 SEMI extra 1,00€

sesamo bianco
sesamo nero
semi di papavero
semi di chia
mandorle affettate*
semi di girasole

noci*
anacardi*
semi di zucca
pinoli*
granella di nocciole*
granella di pistacchio*

bacche di goji
basilico
bacche pepe rosa
erba cipollina
prezzemolo
mix di semi*

FINO A 2 SALSE extra 1,00€

yogurt greco magro*
dressing allo zenzero* V V
salsa al mango*
spicy mayo* V V
salsa lemongrass* V V
olio extravergine di oliva
olio ai semi di zucca V V
glassa teriyaki*

crema di aceto balsamico
aceto balsamico IGP
salsa di soia*
salsa di soia gluten free
guacamole V
hummus di ceci* V V
scaglie aceto balsamico

Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

V VEGANO V VEGETARIANO V SENZA GLUTINE

make your toast

SCEGLI IL PANE8,90€

pane bianco*
pane integrale*

SCEGLI LA TUA BASE

guacamole
hummus di ceci* V V

philadelphia*
mash di avocado

SCEGLI I TUOI INGREDIENTI

avocado	1,00 €	sesamo bianco	0,30 €
salmone fresco*	1,50 €	sesamo nero	0,30 €
salmone affumicato	1,50 €	semi di papavero	0,30 €
gamberetti al vapore*	1,50 €	semi di chia	0,30 €
polpo*	2,00 €	mandorle affettate*	0,50 €
pollo*	1,50 €	semi di girasole	0,50 €
uova sode*	1,00 €	noci*	0,70 €
feta greca*	1,00 €	anacardi*	0,70 €
tofu al naturale*	1,00 €	pinoli*	1,00 €
edamame*	0,50 €	semi di zucca	0,50 €
cetriolo	0,50 €	bacche di goji	0,70 €
pomodorini	0,50 €	granella di nocciole*	0,50 €
pomodori secchi	0,50 €	granella di pistacchi*	0,70 €
olive taggiasche	0,50 €	mix di semi*	0,70 €
melograno	1,00 €	bacche pepe rosa	0,70 €
daikon	0,50 €	scaglie aceto balsamico	1,00 €
mango	1,50 €	yogurt greco magro*	0,50 €
goma wakame*	1,00 €	dressing allo zenzero* V V	0,50 €
germogli di soia*	0,50 €	salsa al mango*	0,50 €
germogli di barbabietola	1,00 €	spicy mayo* V V	0,50 €
patate dolci lesse	1,00 €	salsa lemongrass* V V	0,50 €
asparagi	1,50 €	glassa teriyaki*	0,50 €
ceci	0,50 €	hummus di ceci* V V	0,70 €
prezzemolo	0,50 €	crema di aceto balsamico	0,50 €
basilico	0,50 €	crema di soia*	0,50 €
erba cipollina	0,50 €	sale affumicato	0,50 €
alga nori	1,00 €	cristalli di sale	0,50 €

Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

V VEGANO V VEGETARIANO V SENZA GLUTINE

Centrifuges & Beverages

SOFT DRINK

Acqua 33cl	1,50€
Coca cola 33cl	3,00€
Aranciata 27,5cl	3,50€
Gassosa 27,5cl	3,50€
Chinotto 27,5cl	3,50€
Tonica 25 cl	2,50€

CAFFETTERIA

Espresso	1,20€
Macchiato	1,20€
Americano	1,50€
Ginseng	1,50€
Tè e tisane	3,00€

CENTRIFUGHE E SPREMUTE

1. Avocado, sedano*, lime, mela	Regular 7,00€ Small 4,50€
2. Carote, mango, arancia	Regular 7,00€ Small 4,50€
3. Ananas, mango, papaya, arancia	Regular 7,00€ Small 4,50€
4. Ananas, mela, limone, carote viola, basilico	Regular 7,00€ Small 4,50€
5. Mela, carote, limone, zenzero	Regular 6,50€ Small 3,50€
6. Mela, cetriolo, sedano*, menta	Regular 6,50€ Small 3,50€
7. Mela, finocchio, cetriolo, zenzero	Regular 6,50€ Small 3,50€
8. Spremuta di arancia	Regular 5,50€ Small 3,00€

LIQUORI E AMARI

Amaro del Capo	da 3,50€ a 5,00€
Amaro Cynar	
Grappa Barricata 'Sarpa Oro' - Poli	
Bulleit Bourbon Whiskey	
Havana Club 3 anni	
Havana Club 7 anni	
Southern Comfort	

VINO

Rosso: Carusu - Terrazze dell'Etna	Calice 6,00€ Bottiglia 25,00€
Rosso: Cirneco - Terrazze dell'Etna	Calice 6,00€ Bottiglia 25,00€
Rosso: Salento Primitivo IGP "Vivo"	Calice 5,00€ Bottiglia 22,00€
Rosso: A.A. Lagrein Doc "Pure Origin"	Calice 7,00€ Bottiglia 28,00€
Bianco: Falerio Pecorino Doc "Ribelle"	Calice 6,00€ Bottiglia 24,00€
Bianco: A.A. Gewürztraminer Doc	Calice 6,00€ Bottiglia 28,00€
Bollicine: Prosecco Extra Dry Doc - Sutto	Calice 6,00€ Bottiglia 25,00€
Spumante: Prosecco Treviso Extra Dry Doc	Calice 6,00€ Bottiglia 25,00€

SPRITZ

Aperol Spritz	Hugo Spritz
Campari Spritz	Cynar Spritz
Select Spritz	

CLASSICI

Negroni	Moskow Mule
Sbagliato	London Mule
Americano	Cuba Libre
Gin Tonic	Cuba Pestato
Vodka Lemon	Mojito

SPECIALI

Abacate	8,00€
(mezcal, cointreau, avocado, limone, sale, zucchero)	

BIRRE

Marzen	5,00€
33cl (Daura) Rossa Doppio Malto - gluten free - Alc. 7.2	
Trhibu	5,00€
33cl (Hibu) IPA Ambrata Alc. 6.9	
Gotha	5,00€
33cl (Hibu) Stron Ale Chiara Alc. 7.7	
Ichnusa	4,00€
Lager 33cl Chiara Alc. 4.7	
Inchusa non filtrata	4,00€
Lager 33cl Chiara Alc. 5.0	

Gli alimenti con il simbolo * possono contenere allergeni o essere soggetti ad abbattimento a -18°. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.