

BRUNCH

15 Novembre
13 Dicembre
26 Dicembre

dalle
11:00
alle
16:30



il
BRUNCH

della
FATTORIA

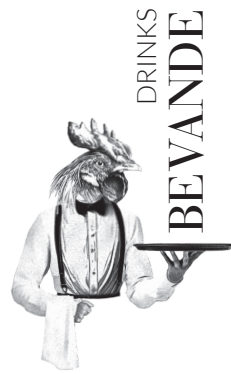
CRAVINGS
SPIZI

Crostone integrale con cavolo nero, spuma di pecorino, olio EVO Vignamaggio, uova poché <i>Whole grain crostone with black cabbage, pecorino mousse, Vignamaggio EVO oil, and poached eggs</i> (1,3,6,7,10) *	€ 12
Wrap rustico con patate, scarola, olive, frutta secca & olio EVO Vignamaggio <i>Rustic wrap with potatoes, escarole, olives, dried fruit & Vignamaggio extra virgin olive oil</i> (1,5,6,8,10)	€ 11
Crostone con zucca gialla, pecorino & prosciutto crudo di cinta senese DOP Vignamaggio <i>Crostone with with pumpkin, pecorino cheese & cinta senese DOP cured ham from Vignamaggio</i> (1,6,7,10) *	€ 13
Pane morbido di patate con spinaci scottati & stracchino <i>Soft potato bread with sautéed spinach & stracchino cheese</i> (1,6,7,10)	€ 10
Pancakes salati al pistacchio, crema di formaggio & mortadella Vignamaggio <i>Savory pistachio pancakes with cheese cream & Vignamaggio mortadella</i> (1,3,6,7,8,10)	€ 15
Croque Madame della Fattoria (1,3,6,7,10)	€ 12
Club Sandwich (1,3,7,10,12) *	€ 15
Uova alla Fiorentina <i>Florentine-style eggs</i> (1,3,6,7,8,10) *	€ 15
Uova alla Benedict con prosciutto cotto Vignamaggio <i>Eggs Benedict with Vignamaggio cooked ham</i> (1,3,7,12) *	€ 15
Omelette con prosciutto cotto & pecorino <i>Omelette with cooked ham & pecorino cheese</i> (3,7) *	€ 12



INDULGENCES
TENTAZIONI

French toast con frutta & miele Vignamaggio <i>French toast with fruit & Vignamaggio honey</i> (1,3,7) *	€ 8
Pancake con frutta & miele Vignamaggio <i>Pancakes with fruit & Vignamaggio honey</i> (1,3,6,7,10)	€ 8
Waffle con frutta & crema al mascarpone <i>Waffle with fruit & mascarpone cream</i> (1,3,6,7,10)	€ 9
Yogurt con frutta & granola <i>Yogurt with fruit & granola</i> (1,5,7,8)	€ 6



DRINKS
BEVANDE

COFFEE BAR

Caffè Espresso	€ 1,5
Cappuccino	€ 2,5
Caffelatte	€ 2
Fiat White	€ 3
Americano	€ 3
Tè	€ 2
Caffè Shakerato Espresso, ghiaccio, zucchero liquido <i>Espresso, ice, liquid sugar</i>	€ 3
Tonica al Caffè Espresso, acqua tonica, zucchero liquido <i>Espresso, tonic water, liquid sugar</i>	€ 7
Succo di Frutta	€ 3
Acqua 1L	€ 2

COCKTAILS

Bellini Vignamante, purea di pesca <i>Vignamante, peach puree</i>	€ 7
Mimosa Vignamante, succo d'arancia fresco <i>Vignamante, fresh orange juice</i>	€ 7
Spritz Toscano Vignamante, Aperitivo Morelli, soda <i>Vignamante, Morelli Aperitif, soda</i>	€ 8
Il Delizioso Liquore al carciofo, limonata, soda <i>Artichoke liqueur, lemonade, soda</i>	€ 8

NO ALCOHOL

Mocktail Mix di succhi di frutta a scelta, zucchero liquido <i>Fruit juice mix of your choice, liquid sugar</i>	€ 7
VGM Flower Cocktail Sciroppo di zagara, verbena al limone, dragoncello, acqua tonica <i>Orange blossom syrup, lemon verbena, tarragon, tonic water</i>	€ 7

- 1- Glutine/Gluten
 - 2- Crostacei/Crustacean
 - 3- Uova/Eggs
 - 4- Pesce/Fish
 - 5- Arachidi/Peanut
 - 6- Soia/Soy
 - 7- Latticini/Dairy
 - 8- Frutta a guscio/Tree nuts
 - 9- Sedano/Celery
 - 10- Senape/Mustard
 - 11- Semi di Sesamo/Sesame
 - 12- Solfiti/Sulphites
 - 13- Lupini/Lupin
 - 14- Molluschi/Molluscs
- * disponibile anche Gluten Free