

BRUNCH
21 Giugno
19 Luglio
23 Agosto
27 Settembre

dalle 11:00
alle 16:30



CRAVINGS
SFIZI

Crostone integrale con pomodori freschi, olio EVO Vignamaggio, uova poché <i>Whole grain crostone with fresh tomato, Vignamaggio extra virgin olive oil, poached eggs</i> (1,3) *	€ 12
Wrap rustico con carciofi e patate, spinaci freschi & olio EVO Vignamaggio <i>Rustic wrap with artichokes and potatoes, fresh spinach & Vignamaggio extra virgin olive oil</i> (1,3,6,7,10)	€ 11
Crostone con pesche grigliate, marzolino & prosciutto crudo di cinta senese DOP Vignamaggio <i>Crostone with grilled peaches, marzolino cheese & cinta senese DOP cured ham from Vignamaggio</i> (1,7) *	€ 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

della
FATTORIA



INDULGENCES
TENTAZIONI

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



DRINKS
BEVANDE

COFFEE BAR	Caffè Espresso	€ 1,5
	Cappuccino	€ 2,5
	Caffellatte	€ 2
	Flat 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