

COMPONI IL TUO MENÙ BRUNCH.

Seleziona un piatto a scelta tra
Select a dish of your choice:
Bagels, Eggs, Salads e Spooontino!

Il Brunch comprende: (incluso nel prezzo del menù/included in the menu price):

+ PANIFICAZIONE Homemade
+ MARPELLATE del giorno
+ ACQUA naturale e gasata
+ CAFFÈ o Cappuccino o Tè

+ SPREMUTA d'arancia o SUCCO di frutta
(melograno, mirtillo, ace, pera, albicocca,
pesca, ananas, pompelmo)
(pomegranate, blueberry, ace, pear, apricot,
pineapple, grapefruit)

SPOON BRUNCH

spoon RESTAURANT & LOUNGE
MENÙ

Bagels Club

BAGEL VEG:

mozzarella di bufala, pomodorini e
crema al pesto di basilico.
bufala mozzarella, tomatoes and
basil pesto cream.

BAGEL FISH:

salmone marinato, pomodoro, insalata
e crema di avocado.
marinated salmon, tomato, salad and
avocado cream.

BAGEL MEAT:

crudo di parma, datterini, rucola, olio
extra vergine d'oliva e scaglie di grana.
parma prosciutto, cerry tomatoes, rocket,
extra virgin oil and grana cheese.

CLUB SANDWICH CLASSIC:

pollo, uova sode, lattuga, pomodori,
salsa tartara
grilled chicken, boiled eggs, lattuce,
tomatoes and tartar sauce.

22€

Eggs

AVOCADO & FRIENDS:

avocado fresco, uovo all'occhio di bue con
pane tostato e salmone marinato.
fresh avocado, sunny-side up egg with toasted
bread and marinated salmon.

ENGLISH BREAKFAST:

pane tostato, uova strapazzate, pancetta,
salsiccia, pomodorini, verdura alla griglia.
toasted bread, scrambled eggs, bacon, sausage,
tomatoes, grilled vegetables.

UOVA ALLA BENEDICT:

uovo pochè, pane ai 7 cereali tostato,
prosciutto di praga misticanza
e salsa tartara.
poached egg, with 7 grains bread,
Prague Ham, selection of salads in season
and tartar sauce.

OMELETTE:

prosciutto e formaggio
ham and cheese.

20€

Salads

JUNGLE SALAD:

iceberg, radicchio, mais, carote, olive,
uova sode, finocchi e pomodorini.
lattuce, radicchio, corn, carrots, olive, boiled
eggs, fennel and tomatoes.

TUNA SALAD:

soncino, cubetti di tonno in crudità,
avocado, sedano e pomodorini secchi.
songino salad, raw tuna cubes, avocado,
celery and dried tomatoes.

CHICKEN SALAD:

insalata gentile, sfilacci di pollo, scaglie
di grana, pomodorini e peperoni.
lattuce, strips of chicken, flakes of Grana
Cheese, tomatoes and peppers.

18€

Brunch Veg

Vellutata di barbabietola/beet smooth	5€
Vellutata di zucchine/zucchini smooth	5€
Gazpacho	5€
Patata al cartoccio/baked potato	4€
Mix di verdure bollite/ boiled vegetables mix	5€
(patate, fagiolini, broccoli e carote)/ (potatoes, green beans, broccoli and carrots)	

Dessert

Pancake alla nutella/Nutella pancake	5€	Muffin home made alla crema pasticciera	4€
Pancake alla marmellata di mirtilli neri, banana e nutella	8€	Home made muffin with pastry cream	
Pancake with blueberries jam, banana and nutella		Muffin home made alla nutella	3€
Pancake allo sciroppo d'acero	7€	Home made muffin with nutella	
Pancake with maple syrup		Muffin home made ai mirtilli neri	4€
Pancake al miele/honey pancake	7€	Home made muffin with blueberries	
Tiramisù dello Chef/home made tiramisù	6€	Yogurt al naturale con cereali, miele e frutti di bosco	5€
Dolce del giorno/daily pie	6€	Natural yogurt with cereal, honey and wild berries	

Spooontino

Fette di Pan Bauletto XL rigorosamente
"homemade" a base di tartare di carne, pesce e
verdure.

Pan Bauletto XL slices strictly "homemade",
in different variants: meat, fish and vegetables
tartare.

OCTOPUS:

Piovra alla griglia con pomodorini datterini
e crema di patate (con pane ai 7 cereali)
Grilled octopus with cherry tomatoes and potato
cream (7 grains bread)

ITALIAN:

Stracciatella di bufala con pomodorini e
basilico fresco (con pane alla curcuma)
"Bufala Stracciatella", cherry tomatoes and
fresh basil (curcuma bread)

SALMON:

Salmone marinato con crema di melanzane
e pomodorini secchi (con pane alla curcuma)
Marinated salmon, eggplant cream and dried
tomatoes (curcuma bread)

FASSONA MEAT:

Tartare di Fassona, scaglie di Grana Padano
e rucola (con pane ai 7 cereali)
Fassona beef tartare, rocket and Grana Padano
shavings (7 grains bread)

TUNA:

Tonno a crudo con emulsione di olio
e limone in salsa di avocado (pane alla
curcuma)
Tuna tartare with oil and lemon emulsion in
avocado sauce (curcuma bread)

22€

SPOON BRUNCH

spoon RESTAURANT & LOUNGE **MENÙ**

DRINKS SELECTION

FRENCH 75:

Gin Tanqueray, limone, zucchero, prosecco
Gin Tanqueray, lemon, sugar, sparkling wine

MARY PICKFORD:

Rum chiaro, succo d'ananas, maraschino, granatina
White rum, pineapple juice, maraschino liqueur syrup, grenadine

BLOODY MARY:

Vodka, succo di pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, salsa Worcester
Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco, Worcester sauce

MIMOSA:

Succo d'arancia, prosecco
Orange juice, sparkling wine

8€

CENTRIFUGHE/ Fruit Extract

SUPERMAN:

arancia, carota, limone
orange, carrot, lemon

PANACEA:

arancia, carota, mela, zenzero
orange, carrot, apple, ginger

EDEN:

pera, mela, basilico
pear, apple, basil

SCIRUBETTA:

mela, sedano, lime, zenzero, menta
apple, celery, lime, ginger, mint

POPEYE:

spinaci, cetriolo, sedano, mela
spinach, cucumber, celery, apple

7€

SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite / Coke, 3€

Fanta, Sprite

Succhi di frutta (melograno, mirtillo, ace, 4€

pera, albicocca, pesca, ananas, pompelmo)

Fruit Juice (pomegranate, blueberry, ace, pear, apricot, pineapple, grapefruit)

Calice di vino bianco, rosso o 5€

prosecco

Glass of wine white, red or prosecco

Spremuta d'arancia / orange juice 5€

Acqua frizzante San Pellegrino 4€

0,75 cl / sparkling water

Acqua naturale Panna 0,75 cl / still 4€

water

Caffè / coffee 2€

Caffè americano / american coffee 2.5€

Cappuccino / cappuccino 2.5€

Tè aromatizzati / flavoured teas 4€

Kids Menu

Pasta al pomodoro/pesto di basilico/ragù di manzo

pasta with tomato sauce/basil pesto/ragout sauce

In alternativa

as an alternative

Bistecca ai ferri/hamburger di manzo/cotoletta con patatine

Grilled steak/beef burger/Cutlet with potato chips

Una bibita inclusa

Included a soft drink

12€

BIRRA IN BOTTIGLIA/Bottled beer

Estrella Galicia

PREMIUM LAGER - DORATO - LEGGERA/NEUTRA/
GUSTO AMARO - 5,5% - SPAIN 33CL
Premium Lager - Golden - Light/Neutral/Bitter
taste 5,5% - Spain 33cl

7€

Fuller's London Pride

PREMIUM ALE - AMBRATO - LUPPOLATA/SPEZZATA/
FRUTTATA - 4,7% - ENGLAND 33 CL
Premium Ale - Amber - Hop/Split/Fruity - 4,7%
England 33cl

8€

Pilsner Urquell

PILS - DORATA - GUSTO PIENO/LUPPOLATO - 4,4 %
CZECH REPUBLIC 33CL
Pils - Golden - Full taste/Hops - 4,4 %
Czech Republic 33 cl

7€

Fuller's Pride

STRONG ALE - AMBRATO - SPEZIATA/LUPPOLATA
8,5% ENGLAND 33 CL
Strong Ale - Amber - Spicy/Hops- 8,5%
England) 33 cl

8€

Meantime London Pale Ale

Pale Ale - AMBRATO - BILANCIATA DA UN BUON
AMARO - 4,3% - ENGLAND 33 CL
Pale Ale - Amber - Balanced by a good bitter - 4,3
% England) 33 cl

8€

Grolsch Weizen

WEIZEN - GIALLO PAGLIERINO - FRUTTATA/
PIACEVOLE 5,1% - HOLLAND 50CL
Weizen - Straw yellow - Fruity/Pleasant - 5,1%
Holland 50 cl

8€

BIRRA ALLA SPINA/Draught beer

Grolsch

LAGER - GIALLO PALLIDO - AROMATICA/
MALTO DOLCE/LUPPOLO AMARO - 5,0%
HOLLAND, TUTTE LE STAGIONE
Lager - Pale yellow - Aromatic/Malt
sweet/Bitter hops - 5,0% - Holland,
ALL SEASON ROUND

03l/05l

4/7€

St. Benoit Supreme

BELGIAN STRONG ALE - BIONDO
FORTE AROMA DI LUPPOLO E LIEVITO
6,8% - BELGIUM, INVERNO
Belgian Strong Ale - Blond - Strong
aroma of hops and yeast - 6,8%
Belgium, WINTER

5/8€

St. Benoit Blanche

BLANCHE - BIONDO TORBIDO
FRUTTATO/SPEZIATO/AGRUMATO 5,0%
BELGIUM, ESTATE
Blanche - Cloudy blond - Fruity/Spicy/
Citrus 5,0% - Belgium, SUMMER

5/8€

Meantime London

AMERICAN PALEALE - BIONDA/
AMBRATO - RINFRESCANTE/
AMAREZZA CONTENUTA 4,7%
ENGLAND, INVERNO
American Paleale - Blonde/Amber
Refreshing/Low Bitterness - 4,7%
England, WINTER

03l/05l

5/8€

Meantime Yakima Red Ale

RED ALE - ROSSO MOGANO
FRUTTATO/POCO AMARO - 4,1%
ENGLAND, ESTATE
Red Ale - Mahogany red
Fruity/Slightly bitter - 4,1%
England SUMMER

5/8€