

SPOON BRUNCH

In Giardino



ITALIANS DO IT BETTER

La filosofia del brunch SPOON si ispira alla cultura italiana e mediterranea, cercando di mantenere una struttura del tipico brunch americano rivisitandolo con lo stile e i prodotti del Made in Italy, abbracciando l'importanza di rallentare e godersi il momento immersi nel nostro giardino.

Il nostro esclusivo brunch è un'esperienza a la carte con una varietà di piatti che possa soddisfare tutta la clientela, il tutto pensato per trasportare i tuoi sensi in un viaggio culinario nel nostro bel paese.

Scegli i tuoi piatti e intraprendi un viaggio nel gusto, sorseggiando i nostri vini e signature cocktail selezionati dai nostri barman.



BEVERAGE

Soft Drinks

- **BIBITE 0,33 CL: 4,00 €**

COCA COLA, FANTA, SPRITE

Coca-Cola, Fanta, Sprite

- **SUCCHI DI FRUTTA 0,33 CL: 4,00 €**

ANANAS / CRANBERRY / PERA / PESCA / MELOGRANO

Pineapple / Cranberry / Pear / Peach / Pomegranate

- **SPREMUTA FRESCA ARANCIA / POMPELMO: 5,00 €**

Freshly squeezed orange / grapefruit juice

Vino al Calice

- **PROSECCO: Prosecco**

(Frattina Brut **7,00 €**/Perlage Quorum Bio **7,00 €**)

- **BIANCO: White Wine**

(Verdicchio **7,00 €**/Pinot Grigio **8,00 €**/Vermentino Gallura **8,00 €**)

- **ROSSO: Red Wine**

(Dolcetto Alba **7,00 €**/Lacrima Morro **7,00 €**/Refosco **8,00 €**)

Birre alla Spina

- **NASTRO AZZURRO 0,50 cl 7,00 €**

- **ST. BENOIT AMBREE 0,50 cl 8,00 €**

- **ANYTIME MEANTIME LONDON 0,50 cl 8,00 €**

Birre in Bottiglia

- **PILSNER URQUELL 0,33 cl 7,00 €**

- **ST. STEFANUS 0,33 cl 8,00 €**

- **PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 % 7,00 €**

Drinks Selection Brunch

- **PEACHES: 10,00 €**

Pesca, Passion fruit e Franciacorta

Peach, Passion Fruit and Franciacorta

- **GARIBAL THE: 11,00 €**

Campari, Lychees, The verde e

Pompelmo

Campari, Lychees, Green tea, and Grapefruit

- **MILANO TORINO: 10,00 €**

Campari e Vermouth Rosso

del Professore

Campari and Professor's Red Vermouth

- **BLOODY MARY: 10,00 €**

Vodka, Limone, Pomodoro, Tabasco,

Salsa Worcestershire, Sale e Pepe

Vodka, Lemon, Tomato, Tabasco,

Worcestershire sauce, Salt, and Pepper

- **KIR ROYAL: 10,00 €**

Crema de Cassis e Franciacorta

Crema de Cassis and Franciacorta

- **ADONIS: 11,00 €**

Dry Cherry, Vermouth Rosso del

Professore e Bitter Orange

Dry Cherry, Professor's Red Vermouth, and

Bitter Orange

NESPRESSO Caffè

- **BRAZIL ORGANIC: (INTENSITA' 4) Biscottato e Cereali tostati 2,50 €**

(INTENSITY 4) Biscuits and Toasted Cereals

- **GUATEMALA: (INTENSITA' 6) Audace e vellutato 2,50 €**

(INTENSITY 6) Bold and velvety

- **PERU ORGANIC: (INTENSITA' 6) Fruttato e Elegante 2,50 €**

(INTENSITY 6) Fruity and elegant

- **COLOMBIA ORGANIC: (INTENSITA' 6) Vivace e Fruttato 2,50 €**

(INTENSITY 7) Lively and fruity

- **CAFFÈ NOCCIOLA: Delizioso e Pralinato 2,50 €**

Delicious and praline-like

- **INDIA: (INTENSITA' 10) Intenso e speziato 2,50 €**

(INTENSITY 10) Intense and spicy

- **DECAFFEINATO: (INTENSITA' 7) Corposo 2,50 €**

(INTENSITY 7) Dense

- **CAFFÈ AMERICANO 3,00 €**

American Coffee

- **CAPPUCCINO 3,50 €**

Cappuccino

- **LATTE MACCHIATO 4,00 €**

Stained milk

- **THE AROMATIZZATI 4,00 €**

The aromatized teas

Centrifughe

- **ADAMO E EVA: 8,00 €**

Mela, Cetriolo, Pompelmo e More

Apple, Cucumber, Grapefruit and Blackberries

- **CLASSICO: 8,00 €**

Zenzero, Carota, Mela, Arancia, Finocchi

Ginger, Carrot, Apple, Orange, Fennel

- **TROPICANA: 8,00 €**

Ananas, Kiwi, Fragola, Sedano

Pineapple, Kiwi, Strawberry, Celery

- **SANGRIA: 10,00 €**

Vino rosso, Ginger Ale, Frutta e spezie

Red wine, Ginger ale, Fruits and spices

- **CHILL IN GARDEN: 12,00 € *Analcolica***

Seedlip Garden, Ananas arrostita, Agrumi

Seedlip Garden, Roasted Pineapple, Citrus

Fruit

- **GROVE BREAKFAST MARTINI 2.0:**

12,00 € *Analcolica*

Seedlip Grove, Mirtillo, Mandarino, Spuma

Aperol 00

Seedlip Grove, Cranberry, Tangerine, Aperol

foam 00

MENU FOOD

Per iniziare

- **Pane tostato integrale con tartare di Fassona e senape antica, datterini, rucola, olio extra vergine d'oliva e scaglie di Grana Padano: 14,00 €**

Toasted whole wheat bread with Fassona tartare and ancient mustard, cherry tomatoes, arugula, extra virgin olive oil, and shavings of Grana Padano cheese (B - C - A)

- **Mais Stick: bastoncini di mais con maionese alla curcuma: 8,00 €**

Corn sticks with turmeric mayonnaise (A - D - L)

- **Cornetto ripieno artigianale con Vitello tonnato e pomodorini secchi: 12,00 €**

Artisanal filled croissant with veal in tuna sauce and sundried tomatoes (A - D)

- **Bagel Fish con salmone marinato, pomodorini, insalata e crema di avocado: 12,00 €**

Bagel Fish with marinated salmon, cherry tomatoes, lettuce, and avocado cream (A - I)

Piatti Principali

- **Pasta al forno della nonna Maria: ragù, salame, 'nduja, prosciutto, provolone e uova: 12,00 €**

Grandma Maria's baked pasta: meat sauce, salami, 'nduja, ham, provolone cheese and eggs (A - C - D - G - N)

- **Avocado & Friends: avocado fresco, uovo all'occhio di Bue con pane tostato e salmone marinato: 16,00 €**

Avocado & Friends: fresh avocado, Bull's Eye egg with toasted bread and marinated salmon (A - D - I - C)

- **Uova alla Benedict: uovo Bio pochè, pane tostato integrale, prosciutto di Praga, misticanza e salsa tartara accompagnato con pancetta croccante: 14,00 €**

Eggs Benedict: poached organic egg, whole wheat toast, Prague ham, mixed greens, and tartar sauce accompanied with crispy bacon (D)

- **Omelette di uova in padella Bio con prosciutto di Praga e formaggio: 11,00 €**

Bio pan-fried egg omelette with Prague ham and cheese (D - C)

- **Bruschetta di polpo, patate e paprika: 20,00 €**

Octopus, potatoes, and paprika bruschetta (A - I)

- **Filetto di Branzino alla griglia con cime di rapa ripassate: 22,00 €**

Grilled filled of sea bass with mashed turnip tops (I)

- **Gamberoni pancettati alla griglia con salsa piccante: 25,00 €**

Grilled pancetta-wrapped prawns with spicy sauce (I - L)

- **Ossobuco di rana pescatrice alla mediterranea con cime di rapa ripassate: 26,00 €**

Mediterranean-style monkfish ossobuco with sautéed turnip tops €27.00 250gr. (I - G)

- **Entraña 250gr. alla griglia con verdure dell'orto: 32,00 €**

Grilled Entraña with garden vegetables

- **Girello di vitello CBT con brunoise di verdure e salsa tonnata: 22,00 €**

Veal girello with vegetable brunoise and tuna sauce (N - G - D)

- **Salamella di Norcia alla griglia con 'Nduja e provola silana con patate al forno: 18,00 €**

Grilled Norcia sausage with 'Nduja and Silana provola cheese with baked potatoes (C)

Le nostre Insalate

- **Tuna Salad: 18,00 €**

Tartare di tonno crudo, riso venere, avocado, cetrioli, ravanelli, edamame, salsa di soia e polvere di alganori

Raw tuna tartare, black rice, avocado, cucumbers, radishes, edamame, soy sauce and nori seaweed (I - B)

- **Jungle Salad: 14,00 €**

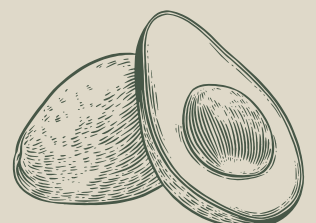
Insalata verde con 3 pomodorini, verdure grigliate, radicchio stufato, baby mais, carote e finocchi

Green salad with 3 types of tomatoes, grilled vegetables, stewed radicchio, baby corn, carrots, and fennel

- **Chicken Salad: 16,00 €**

Insalata verde, julienne di petto di pollo alla griglia, scaglie di Grana Padano, crostini di pane aromatizzati e salsa Cesar

Green salad, grilled chicken breast julienne, Grana Padano shavings, flavored bread croutons, and Caesar dressing (A - C)



FOOD

Contorni

- **Verdure all'antica dell'orto: 8,00 €**

Old Traditional garden vegetable

- **Patate al forno: 7,00 €**

Baked potatoes

- **Verdure di stagione alla griglia: 8,00 €**

Grilled seasonal vegetable

- **Cime di rapa ripassate con aglio e peperoncino: 8,00 €**

Mashed turnip greens with garlic and chilli peppers

Dolci

- **Tiramisù dello chef con caffè Nespresso Guatemala:**

7,00 €

Chef's Tiramisu (C - D - A)

- **Torta di mele con crema pasticcera al rum: 8,00 €**

Apple tart with pastry cream (A - C - D - F - G)

- **Pancakes alla nutella: 7,00 €**

Nutella Pancakes (A - C - D)

- **Muffin tulipano farcito al pistacchio: 5,00 €**

Pistachio-filled tulip muffin (A - C - D)

- **Yogurt con tagliata di frutta di stagione e cereali: 8,00 €**

Yoghurt with seasonal fruit and cereals (A - C - D)

- **Krapfen alla crema: 5,00 €**

Cream Krapfen (A - C - D)

- **Cheesecake ai frutti di bosco: 8,00 €**

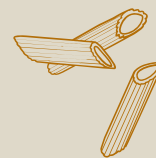
Berry Cheesecake (A - C - D - N)

Menu Bimbi



3 - 8 ANNI: 14 €

1 PIATTO PRINCIPALE A SCELTA
BEVANDA (BIBITA O SUCCO)
ACQUA



- **PASTA**

Pomodoro/Bianca/Pesto/Ragù

Pasta with Tomato/White/Pesto/Bolognese sauce

(A - N - C - G)

- **Cotoletta con patatine**

Breaded cutlet with fries (D - A)

- **Hamburger con formaggio e patatine**

Hamburger with cheese and fries (A)



Acqua e Coperto

- **Acqua Panna / Acqua San Pellegrino 0,50 cl: 3,00 €**

Panna or San Pellegrino Water 0,50 cl

- **COPERTO: 3,00 €**

Incluso di pane della casa, marmellatine e burro
Including house bread, jams, and butter

ELENCO ALLERGENI

A: GLUTINE

B: SOIA

C: LATTICINI

D: UOVA

E: MOSTARDA

F: NOCI

E NOCCIOLE

G: SOLFITI

M: SESAMO

I: PESCE

L: CROSTACEI

M: MOLLUSCHI

N: SEDANO

O: ARACHIDI

P: LUPINI

NESPRESSO



Viale Bligny, 39 Milano
info@spoonmilano.it
spoonmilano.it
@spoonmilano