

spoon[®]
Brunch

Menù

spoon®
Brunch

PER INIZIARE | TO START

MINI BAGEL CAPRESE

pomodoro | mozzarella | avocado (**A-C-Q**)

Mini bagel caprese: tomato | mozzarella | avocado

9

MINI BAGEL TONNO

tatakya di tonno | salsa guacamole | insalata croccante (**A-I-B-C-Q**)

Mini bagel tuna: tuna tataki | guacamole sauce | crispy salad

13

MINI BAGEL CRUDO

crudo di Parma | patè di vitello | champignon (**A-Q**)

Mini bagel ham: Parma ham | veal paté | mushrooms

12

SPOONTINO VEG

toast aperto con humus di ceci | crema di olive | zucchine | noci | miele (**A-F**)

Open toast with chickpea hummus | olive cream | zucchini | walnuts | honey

12

SPOONTINO FISH

toast aperto con gamberi | maionese allo zenzero | cavolo rosso (**A-L-D**)

Open toast with shrimp | ginger mayonnaise | red cabbage

15

SPOONTINO MEAT

toast aperto con carne di fassona | tuorlo di uovo croccante | senape antica (**A-D-R-C-G**)

Open toast with fassona beef | crispy egg yolk | ancient mustard

14

Menù

INSALATE | SALADS

FISH SALAD

insalata Lollo mista | salmone affumicato | gamberi | avocado | finocchi | pomodorini (L)

Mixed Lollo salad | smoked salmon | prawns | avocado | fennel | cherry tomatoes 16

CEASAR SALAD

pollo | parmigiano | lattuga romana | crostini di pane | salsa ceasar (C-D-A)

Chicken | parmesan | romaine lettuce | croutons | ceasar dressing 14

GREEK SALAD

feta | cetrioli | olive nere | pomodori ramati | pomodorini ciliegino | cipolle rosse (C)

feta | cucumbers | black olives | vine tomatoes | cherry tomatoes | red onions 12

LE NOSTRE UOVA | EGGS

AVOCADO&FRIENDS

salmone marinato | uovo all'occhio di bue | avocado fresco | pane tostato ai 4 cereali (A-C-D-I-Q)

Marinated salmon | fried egg | fresh avocado | 4 grain toast 16

UOVA ALLA BENEDICT

prosciutto di Praga | uovo bio pochè | pancetta croccante su pane tostato | misticanza | salsa tartara (A-C-D-I-Q)

Benedict Eggs: Prague ham | organic egg a little | crispy bacon on toast | mixed salad | tartar sauce 14

OMELETTE IN PADELLA DI UOVA BIO

prosciutto di Praga | formaggio (C-D)

Biologic egg omelette: Prague ham | cheese 11

CLUB SANDWICH

pane bianco | bacon | tacchino | pomodori ramati | lattuga | maionese | burro (A-C-D)

White bread | bacon | turkey | red tomatoes | lettuce | mayonnaise | butter 12

Menù

PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISHES

CARPACCIO DI ANGUS

grana padano | champignon a crudo | olio evo (C)

Angus Carpaccio: grana padano | raw mushrooms | extra virgin olive oil

14

PACCHERI AI 3 POMODORI

stracciatella | basilico (A-N-C)

3 tomatoes Paccheri: stracciatella | basil

14

COSTATA ANGUS (SCALOPPATA) USA 500 GR

servita con chips (A)

Sliced Angus ribeye steak 500 gr served with chips

32

POLPO ALLA BRACE

crema di taralli al caffè India Nespresso | broccoli saltati (I, M, A, P)

Grilled octopus: India Nespresso coffee taralli cream | sautéed broccoli

28

MELANZANA CROCCANTE

pomodoro | stracciatella | basilico (A-C-N)

Crispy eggplant: tomato | stracciatella | basil

9

CONTORNI | SIDE DISHES

PANNOCCHIA A CILINDRI ALLA BRACE

Grilled corn cob cylinders

6

PATATE AL FORNO

Roast potatoes

6

BROCCOLI SALTATI

Sauteed broccoli

6

Menù

DESSERT

TIRAMISÙ DELLO CHEF <i>Chef's Tiramisu</i>	7
PANCAKE sciropo d'acero frutti di bosco (A-C-D) <i>Pancake: maple syrup berries</i>	7
PANCAKE NUTELLA (A-C-D)	7
CROSTATA DI MELE DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA (A-C-D-F-G) <i>Grandma's Apple Tart with Custard</i>	9
FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA (C-D) <i>Strawberries with cream ice cream</i>	9

KIDS MENÙ 3 – 8 ANNI

1 PIATTO PRINCIPALE + BEVANDA (BIBITA O SUCCO) + ACQUA <i>1 MAIN DISH + DRINK (SOFT DRINK OR JUICE) + WATER</i>	14
PASTA AL POMODORO <i>Fresh tomato pasta</i>	
PASTA IN BIANCO <i>Plain pasta</i>	
PASTA AL PESTO <i>Pasta with pesto</i>	
PASTA AL RAGÙ <i>Pasta with ragù</i>	
COTOLETTA E PATATINE <i>Cutlet and fries</i>	
CHEESEBURGER servito con patatine <i>served with fries</i>	

SOFT DRINKS

Bibite 0,33 CL COCA COLA FANTA SPRITE	4
SUCCHI DI FRUTTA 0,33 CL ananas mirtilli pera pesca melograno <i>pineapple blueberries pear peach pomegranate</i>	4
SPREMUTA FRESCA arancia pompelmo <i>orange grapefruit</i>	5

Menù

CAFFÈ NESPRESSO 2,50

BRAZIL ORGANIC
Biscottato e Cereali tostati | *Biscuit and toasted cereals* INTENSITÀ 4

GUATEMALA
Audace e vellutato | *Bold and velvety* INTENSITÀ 6

PERU ORGANIC
Fruttato e Elegante | *Fruity and elegant* INTENSITÀ 6

COLOMBIA ORGANIC
Vivace e Fruttato | *Lively and fruity* INTENSITÀ 6

CAFFÈ NOCCIOLA
Delizioso e Pralinato | *Delicious and praline* INTENSITÀ 10

INDIA
Intenso e speziato | *Intense and spicy* INTENSITÀ 11

DECAFFEINATO
Corposo | *Full-bodied* INTENSITÀ 7

CENTRIFUGHE / FRESH JUICE

GUSTO FRESCO
Arancia, Rapa, Zenzero, Sedano
Orange, Turnip, Ginger, Celery 8

TROPICAL TWIST
Mela, Pompelmo, Kiwi
Apple, Grapefruit, Blackberries, Kiwi 8

COPA CAPANA
Ananas, Cetrioli, Carote, Menta
Pineapple, Cucumbers, Carrots, Mint 7

Menù

spoon®
Brunch

VINO AL CALICE | GLASS OF WINE

PROSECCO	8
Frattina Brut (ITA - Veneto)	
Perlage Quorum Bio (ITA - Veneto)	
BIANCO	
Verdicchio Castelli di Jesi (ITA - Marche)	7
Pinot Grigio (ITA - Friuli Venezia Giulia)	7
Grillo Sensale BIO Doc (ITA - Sicilia)	7
ROSSO	
Dolcetto Alba (ITA - Piemonte)	7
Lacrima Morro (ITA - Marche)	7
Refosco (ITA - Veneto)	8

BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER 50 CL

PERONI NASTRO AZZURRO	7
SAINT BENOIT BLANCHE	8
LONDON PRIDE	8

BIRRA IN BOTTIGLIA | BOTTLED BEER 33 CL

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 %	7
PERONI RAFFO LAVORAZIONE GREZZA	8
PERONI NASTRO AZZURRO STILES CAPRI	8

Menù

DRINKS SELECTION BRUNCH

JUNGLE MONKEY

Gin Monkey | tequila Altos | Venturo | basilico e banana | sweet & sour
Gin Monkey | tequila Altos | Venturo | basil e banana | sweet & sour

16

RED CARPET

Campari | Vermouth del professire bianco | 207 amaro locale | Crodino
arancia rossa | Karkadè

*Campari | Vermouth del Professire bianco | 207 amaro Locale | crodino red orange
karkadè*

13

KHAM (ALCOHOL FREE)

Tanqueray 0.0 | ruby note | ananas | agrumi e zenzero

Tanqueray 0.0 | ruby note | ananas | citrus fruits & ginger

13

ACQUA SAN PELLEGRINO E PANNA DA 0,50 CL | WATER

3

COPERTO | SERVICE

3

ELENCO ALLERGENI | ALLERGEN LIST

A: GLUTINE / GLUTEN

B: SOIA / SOY

C: LATTICINI / DAIRY

D: UOVA / EGGS

E: MOSTARDA / MUSTARD

F: NOCI / WALNUTS

G: SOLFITI / SULPHITES

H: NOCCIOLE / HAZELNUTS

I: PESCE / FISH

L: CROSTACEI / CRUSTACEANS

M: MOLLUSCHI / MOLLUSCS

N: SEDANO / CELERY

O: ARACHIDI / PEANUTS

P: LUPINI / LUPINS

Q: SESAMO / SESAME

R: SENAPE / MUSTARD

spoon[®]
Brunch

V.le Bligny 39, 20136 Milano MI

telephone: +39 02 5832 2922

mail: info@spoonmilano

website: www.spoonmilano.it

social: [@spoonmilano](https://www.instagram.com/spoonmilano)