

spoon[®]
Brunch

Menù

spoon®
Brunch

PER INIZIARE | TO START

BAGEL VEG

verdure alla griglia | uova poche (**A-C-D**)
grilled vegetables | poached eggs

10

BAGEL FISH

salmone marinato | avocado (**L-C-A**)
Marinated salmon | avocado

14

BAGEL MEAT

salsiccia | cipolla caramellata | senape | petali di grana (**A-R-G**)
Sausage | caramelized onion | mustard | Grana Padano flakes

12

Menù

CREME & ZUPPE | CREAMS & SOUP

CREMA DI ZUCCA E ZENZERO

speck croccante | crostini di pane (A)

Pumpkin and ginger cream soup with crispy speck and croutons

8

CREMA DI TOPINAMBUR

porri | uova in camicia (D)

Jerusalem artichoke cream soup with leeks and poached eggs

8

ZUPPA DI LENTICCHIE E PANCETTA

lentil and bacon soup

8

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

formaggio | pane tostato (C-D)

Biologic egg omelette: cheese | toasted bread

11

Menù

spoon®
Brunch

PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISHES

POLPETTE DI LENTICCHIE ROSSE AL SUGO, CHIPS DI PANE E FORMAGGIO (A-C)

stracciatella | salsa di pomodoro | crema di basilico
stracciatella cheese | tomato sauce | basil cream

12

CARCIOFI ALLA GIUDEA 2PZ (A-L)

Jewish-style artichokes – 2 pcs

12

SPAGHETTI CACIO E PEPE (A-C)

Spaghetti with cheese and pepper

18

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE (A-C)

servito con purè di patate

veal ossobuco Milanese style served with mashed potatoes

26

FILETTO DI SALMONE AL FORNO LACCATO AL MIELE, MANDORLE TOSTATE E PIATTORE (I)

Baked honey-glazed salmon fillet, toasted almonds and a large vegetable platter

26

CONTORNI | SIDE DISHES

PIATTORE DI VERDURE DI STAGIONE

Large platter of seasonal vegetables

6

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

Baked potatoes with rosemary

6

FRIARIELLI RISALTATI IN PADELLA LEGGERMENTE PICCANTI

Slightly spicy broccoli rabe sautéed in a pan

6

Menù

spoon®
Brunch

DESSERT

TIRAMISÙ DELLO CHEF (A-C-D) <i>Chef's Tiramisu</i>	8
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO (A-C-D) con gelato al pistacchio <i>Warm dark chocolate tart with a soft center and pistachio ice cream</i>	9
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO (C) <i>Panna cotta with mixed berries</i>	8
PANCAKE (A-C-D) sciropo d'acero frutti di bosco <i>Pancake: maple syrup berries</i>	9
PANCAKE NUTELLA (A-C-D)	7

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

WINTER CITRUS

arancia, pompelmo rosa, zenzero, rosmarino
orange, pink grapefruit, ginger, rosemary

8

RUBY CARROT

carota, mela rossa, melograno, limone
carrot, red apple, pomegranate, lemon

8

SEASONAL GREEN

finocchio, pera, spinaci, sedano
fennel, pear, spinach, celery

8

Menù

spoon®
Brunch

VINO AL CALICE | GLASS OF WINE

PROSECCO	8
Frattina Brut (ITA - Veneto)	
Perlage Quorum Bio (ITA - Veneto)	
FRANCIACORTA	10
Spumante Castaldi Cuvee Brut (ITA - Lombardia)	
BIANCO	
Pecorino Offida BIO Igp (ITA - Marche)	7
Pinot Grigio (ITA - Friuli Venezia Giulia)	8
Grillo Sensale BIO Doc (ITA - Sicilia)	7
ROSSO	
Nerello Syrah Falde Igt (ITA - Sicilia)	7
Lacrima Morro (ITA - Marche)	8
Maremma Toscana Beretta Doc (ITA - Toscana)	8

BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER 50 CL

PERONI NASTRO AZZURRO	7
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO	8
PERONI GRAN RISERVA ROSSA	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

DOWNTOWN MOOD - stile americano

Campari | Vermouth del Professore Ambrato | Cynar | Chinotto 14

DESERT FLAME - stile margarita

Altos Tequila | Vida mezcal | Lime | Sciroppo Mango | Sale alla paprika dolce
Altos Tequila | Vida Mezcal | Lime | Mango Syrup | Sweet Paprika Salt 15

TROPICAL EASE - ANALCOLICO (Passion Fruit & Ananas)

Ruby Tone | Sciroppo passion fruit | Limone | Ananas
Ruby Tone | Passion Fruit Syrup | Lemon | Pineapple 12

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)