

CASTELLI IN ARIA

solo la domenica

Brunch *brunch*

DA CONDIVIDERE

MAIN

PER FINIRE



Da condividere

Crocchette di pulled pork, BBQ home made.

€9

Chips di patate con salsa Brava.

€6

Baccalà in tempura, maionese all'alga nori.

€11

Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.

€12

Carpaccio di bresaola, giardiniera home made.

€13

Paleta di Patanegra 100% Iberico.

€15

Selezione di formaggi

con composte fatte da noi:

- 3 formaggi **€9**
- 5 formaggi **€15**
- 7 formaggi **€20**





Main

Castelli Breakfast

Uova strapazzate, zucca al BBQ, pesto di pomodoro e peperoni, formaggio Castellosso.

€12

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**

Avocado Toast

Pane tostato, guacamole, uova sode, cipolla caramellata, anacardi, germogli, Brillat Savarin.

€14

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**

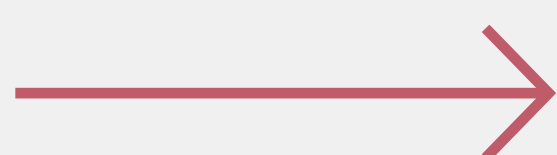
Eggs Benedict

Pane tostato, uova Bio CBT, salsa olandese in sifone, erba cipollina, senape in grani all'antica.

€11

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**





Main

solo la domenica

Lasagne

Tastasal e Asiago.

€11

Coppa iberico

Servito con pak choi, salsa agropiccante ed erba cipollina.

€21

BEEF Burger

Bun artigianale, Hamburger di manzo nostra ricetta, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.

€15

Salmon Burger

Bun artigianale, salmone marinato da noi, formaggio philadelphia, lattuga, maionese all'alga nori.

€14

Aggiunta di:

- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**



Per finire

Tiramisù

Pan di spagna, crema mascarpone, cremoso al caffè, terra al cacao.

€7

Creme brûlée

Spuma di creme brulée, marasche Luxardo, frutti di bosco, meringhe.

€7,5

Brownie

Caramello salato, anacardi, panna montata.

€7

Acqua microfiltrata 75 cl

€2,5

Pane

€3

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione e reperibilità del mercato.

