

MENÚ BRUNCHETTO

UOVA E OMELETTE – HUEVOS & OMELETS

Omelet Verona

Cremoso, con queso parmesano, espinacas frescas y tomates confitados.
Un clásico... con alma italiana.

\$22.000

Omelet Silvestre

Champiñones salteados, cebolla caramelizada y queso fontina. Sabor del bosque, directo al corazón.

\$22.000

Colazione della Nonna

Huevos al gusto con prosciutto, pan rústico y tomates asados. Como desayunar en casa... de una abuela napolitana.

\$32.000

CROISSANTS AL BURRO – CROISSANTS DE MANTEQUILLA NATURAL

Croissant della Nonna

Relleno de jamón artesanal de la casa, huevos pochados, provolone y un toque de mostaza antigua. El sabor del Amor.

\$24.000

Croissant della Campiña

Relleno de cremoso queso brie, fresca rúcula y mermelada de higos. Delicado, campestre y elegante.

\$18.000

Croissant Benedettino

Obra maestra con huevos pochados, jamón italiano y salsa holandesa. ¡El brunch... como nunca lo habías probado!

\$26.000

CROISSANTS DOLCI AL BURRO – CROISSANTS DULCES DE MANTEQUILLA NATURAL

Croissant al Pistacchio

Relleno de crema de pistacho con topping crocante. Verde, goloso y napolitano.

\$8.000

Croissant alle Almendra

Un clásico francés en cuerpo italiano. Relleno, cremoso y con cobertura de chocolate italiano. Dulce, crujiente, inolvidable.

\$8.000

Croissant al Cioccolato

Chocolate oscuro derretido en dorado hojaldre. Puro placer matutino.

\$8.000

CRÊPES & TOSTADAS

Crêpe di Choclo e Sobrebarriga al Pomodoro

Increíble fusión de lo mejor de Santander con un toque mediterráneo: Sedosa masa de choclo con relleno de sobrebarriga desmechada al pomodoro y cremoso queso. Volverás por más.

\$21.000

Tostada Francesa al Caramelo e Limone

Artesanal Pan brioche de masa madre, caramelizado y con un toque cítrico. ¡Un dulce despertar!

\$16.000

PANE E BRUSCHETTE – PANES & TOSTADAS

Bruschetta con Burrata e Pomodori

Burrata cremosa, tomates confitados, albahaca y jamón de cerdo. Un bocado que canta ópera.

\$28.000

Tostada Fit

Pan integral, aguacate, huevo pochado y jamón artesanal ahumado. Ligera pero llena de carácter.

\$24.000

Tostada para Reyes

Fusión Ítalo-Francesa que volará tu mente. Tostada Integral de masa madre con Salsa Bernesa al Vino Blanco, huevos pochados, jamón hecho en casa y una salsa que te acaricia el alma.

\$27.000

CALZONI & PANUZZI – PIZZAS CERRADAS, RELLENAS Y HORNEADAS AL ESTILO NAPOLITANO Y PANES NAPOLITANOS RELLENOS

Calzone Pollo e Funghi

Pizza cerrada de masa madre rellena de Pollo jugoso, champiñones dorados y tomates confitados. Un abrazo en cada bocado.

\$32.000

Calzone Prosciutto e Formaggio

Pizza cerrada de masa madre rellena de queso fundido y jamón ahumado artesanal. Sencillo, sabroso, glorioso.

\$32.000

Panuzzo Salame e Mozzarella

Pan napolitano de masa madre, crocante, caliente, relleno de salami italiano, vegetales y mozzarella derretida. Acompañado de tártara a la italiana.

\$28.000

Panouzzo Prosciutto e Burrata

Pan napolitano de masa madre, crocante, caliente, relleno de burrata fresca, vegetales, prosciutto y pan artesanal. Seducción napolitana. Acompañado de tártara a la italiana.

\$32.000

Panouzzo con Cerdo y Roast Beef

Pan napolitano de masa madre, crocante, caliente, relleno de una doble tentación de carnes artesanales, horneadas y ahumadas por nuestros maestros y los más frescos vegetales. Acompañado de tártara a la italiana.

\$32.000

FRUTTA E BOWL – FRUTAS & BOWLS

Bowl Açai con Frutti Rossi

Açai con frutos rojos, granola y semillas garrapiñadas. Fresco y vital.

\$18.000

Bowl Chai e Fragole

Base de té chai con fresas, especias y energía.

\$18.000

Bowl Frutta di Stagione

Acaí con una selección de frutas frescas. Cambia según la estación, siempre deliciosa.

\$22.000

PANE DA CONDIVIDERE – PANES ARTESANALES DE MASA MADRE PARA COMPARTIR

Centeno relleno de Queso Crema

Oscuro, aromático, ideal para untar sin culpa.

\$12.000

Pan relleno de Lino y Queso Crema

Textura crujiente, sabor elegante.

\$16.000

Pan relleno de Nueces y Miel

Dulce, artesanal y con carácter italiano.

\$16.000

Pan de Miel y Semillas

Masa madre, miel de abejas y semillas tostadas. Rústico y natural.

\$18.000

Hojaldre con Mascarpone y Espresso

Hojaldre delicado con crema de mascarpone y notas de café. Sofisticado y sutil.

\$24.000

Pan de Yogur Griego y Ciruela

Fermentado, suave y con matices dulces y ácidos.

\$16.000

GELATI ARTIGIANALI

Sabores caseros inspirados en el sur de Italia.

Mandarino di Sorrento

Refrescante y cítrico, con el dulzor vibrante de las mandarinas mediterráneas.

\$4.000

Pera Dolce

Sutil y jugosa, con notas suaves de pera fresca que acarician el paladar.

\$4.000

Pistacchio Napoletano

Cremoso y tostado, con auténtico pistacho del sur de Italia, lleno de carácter.

\$4.000

Crema Oreo

Una tentación crujiente, con trozos de galleta negra en crema dulce.

\$4.000

Vaniglia Francese

Suave y aromática, con notas cálidas de vainilla natural y un toque de yema.

\$4.000

Cioccolato al Baileys

Intenso y envolvente, una mezcla seductora de chocolate oscuro y licor cremoso.

\$4.000

COPPE DI GELATO ARTIGIANALE

Coppa "Amalfi"

Mandarino di Sorrento + Vaniglia Francese
Toppings: Coulis de cítricos, ralladura de limón siciliano, almendras laminadas tostadas.
Fresca, luminosa y perfecta para terminar con ligereza.

\$19.000

Coppa Vesuvio

Cioccolato al Baileys + Pistacchio Napoletano
Toppings: Salsa caliente de chocolate fondente, crumble de amaretti, avellanas del Piemonte.

\$19.000

Coppa "Dolce Vita"

Pera Dolce + Vaniglia Francese + Oreo
Toppings: Chips de pera deshidratada, sirope de caramelo artesanal, trozos de biscotti.
Clásica con un giro moderno, suave y crujiente al mismo tiempo.

\$19.000

Coppa "Tramonto Romano"

Mandarino di Sorrento + Pistacchio Napoletano
Toppings: Salsa de frambuesa, pistachos triturados, merengue italiano.

\$19.000

Coppa "Napoli Golosa"

Cioccolato al Baileys + Crema Oreo
Toppings: Salsa de Nutella, galleta savoiardi troceada, escamas de chocolate negro.

\$19.000

BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

Descubre el sabor auténtico de Italia en cada sorbo.

En nuestro Brunch Italiano las bebidas son el complemento perfecto para una experiencia gastronómica inolvidable.

CLÁSICAS

Espresso

\$4.500

Americano

\$5.500

Latte

\$7.500

Cappuccino

\$8.500

Mochaccino

\$9.500

Macchiato

\$6.500

Affogato Veleño

\$16.000

Té Chai (Frío o Caliente)

\$10.000

DEL BARISTA

Café Bombón con Leche Condensada

Un café cortado dulce y cremoso, preparado con un shot de espresso y una capa generosa de leche condensada, una combinación irresistible que te hará volver por más.

\$11.500

Frappe il Siciliano

Frappeado al estilo il Siciliano unimos el café con perfectas y cremosas notas inspiradas en el duce italiano tiramisú, coronado con chantilly y salsa de chocolate.

\$17.000

MILKSHAKER (MALTEADAS)

Tarta de Limón

La delicia del emblemático postre Europeo presentado en una cremosa bebida ¡Sorpréndete con la crocancia y dulce acidez de esta!

\$18.000

Malteada Chococao

Cremoso helado de chocolate italiano acompañado con crema y lluvia de chocolate.

\$18.000

Moulin Rossato

Malteada inigualable con un selecto mix de exóticos frutos del bosque. Una opción exótica para acompañar nuestro fabuloso menú.

\$15.000

SODAS

Soda ai Frutti Verdi

Kiwi, lulo, limone e menta fresca. Frizzante, agrumata e súper refrescante.

\$11.000

Soda de Café

Refrescante y audaz: espresso italiano con un toque cítrico de naranja y burbujas suaves. Energía con elegancia.

\$13.000

Soda Anti-Estrés

Relajante y herbal: tomillo, frutas frescas y hierbas aromáticas en una mezcla vibrante y efervescente. Serenidad en cada sorbo.

\$13.000

Soda Pasión

Exótica y chispeante: maracuyá, fresas y limón con un final herbal.
Una explosión frutal.

\$13.000

BEBIDAS REFRESCANTES

Naranjada

\$10.000

Limonada

\$10.000

CHOCOLATES CALIENTES

Dolci Novello

Chocolate caliente con masmelos.

\$12.000

Chocolate Tradicional

Chocolate caliente con queso tajado.

\$12.000

Nutella Bianco

Chocolate caliente blanco derretido culminado con borde de nutella, chantilly y crocante de avellanas.

\$15.000

INFUSIONES

Limoni Speciale

Infusión de limonaria, hojas de hierbabuena, pimienta rosada y sirope de jengibre.

\$8.000

COCTELERÍA BAJA EN ALCOHOL

Mimosa

Clásica con nuestro toque especial. A base de jugo de naranja, sirope de Jamaica y vino espumoso.

\$23.000

Básilico

Vino espumante de rosas infundado en albahaca, que nos brinda el toque italiano perfecto para disfrutar con nuestra línea de postres.

\$23.000