



Amber



AMBER TOAST

Il nostro piatto simbolo, reso speciale da combinazioni di ingredienti che ogni giorno acquistiamo al Mercato Albinelli supportando i produttori locali e valorizzando la stagionalità degli ingredienti.

Il pane con lievito madre lo facciamo in casa, scegliendo accuratamente il mix di farine e rispettando pazientemente i tempi di lievitazione.

La realtà è che l'open toast è diventato il nostro simbolo perché rispecchia perfettamente la nostra idea di cucina semplice, salutare e nutriente e ci permette di gridare al mondo che ci prendiamo cura di noi stessi e facciamo attenzione a ciò che mangiamo.

AVO TOAST - 10

Avocado, hummus di ceci, feta, pomodori secchi [1, 7]

EGGS ON TOAST - 7

Uova strapazzate [1, 3]

KRAKEN - 12

Hummus alle erbe e scorza di limone, seppia cbt, misticanza, olio all'aneto

HUMMUS TOAST - 8

Hummus di ceci, verdure di stagione, formaggio vegano [1, 8]

CHICKI CHICKEN - 11

Mousseline di pollo bio, pomodorini confit, misticanza, emulsione di erbe, capperi, miele (la nostra salsa verde)

*Pane senza glutine home-made su richiesta

AGGIUNTE

- tofu €3
- uova bio €1,5
- salmone gravlax €3
- petto di pollo bio €3
- formaggio vegano di semi €2



ALLERGENI

1. Cereali | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte
8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Molluschi