

SUNDAY BRUNCH

Via Sibilla Aleramo, 60 - Modena

Amber

@beamber_ita

FORMULA SMART BREAKFAST

GOOD MORNING SUNSHINE!

Disponibile dalle 11.00 alle 13.00 - €15

La formula comprende spremuta d'arancia, caffè, acqua aromatizzata e un piatto a scelta tra:

SPECIAL TOAST

Eggs on toast con crema di spinaci [1, 3, 7]

CARROT CAKE

Servita con choco-hummus [1, 7, 8]

ORANGE CHEESECAKE (GF)

Cheesecake al mango, mandarino e basilico [7]

TARTELLETTA (VG, GF)

Tartelletta di fichi e noci con cremoso di fragole e cioccolato fondente [8]

SUNDAY PANCAKES (GF) + €5

Pancakes proteici accompagnati a scelta da:

- Fragole, litchi, yogurt e sciroppo d'acero;
- Gelato al pistacchio e scaglie di cioccolato fondente [3, 7, 8]

BANANA BREAD (VG)

Servito con dolce de leche [1, 8]

SUPER BOWLS:

GREEN DREAMS

Avocado, banana, cocco
Topping: granola home-made, frutta fresca di stagione, cocco, matcha, cioccolato bianco, fiori eduli [1, 8]

VERY BERRY

Acai, banana
Topping: granola home-made, frutti rossi, frutta fresca, burro d'arachidi, cioccolato ruby, fiori eduli [1, 8]

TROPIC THUNDER

Mango, banana
Topping: granola home-made, frutta esotica, cocco, cioccolato fondente, fiori eduli [1, 8]

Crea la tua formula Brunch su misura scegliendo tra una selezione di piatti dolci e salati

ON SUNDAY WE BRUNCH

Formula disponibile dalle 11.00 alle 15.00 - €25

BENVENUTO

Focaccia home-made con erbe di stagione, servita con hummus colorati [1, 8] *Su richiesta pane senza glutine

PIATTO SALATO

A scelta tra:

WALDORF ON TOAST

Pane integrale home-made con semi tostati aromatizzato al cacao, insalata Waldorf, uovo poché, misticanza e salmone affumicato [4] o pollo sfilacciato [1, 3, 6, 8, 9, 11]

PANCAKES SPRING CARBONARA

Pancakes salati al parmigiano, crema all'uovo, pepe di Sichuan, asparagi grigliati, prosciutto croccante [3]

PINK SALAD (VG, GF)

Misticanza spinacino, formaggio di mandorla, anacardi tostati, bacche di goji, dressing al rabarbaro e rosa canina [8]

SUNDAY AVO TOAST +5

Pane rustico home-made, avocado, verdure di stagione, microgreen e uovo poché [1, 3] Opzione vegana su richiesta con formaggio di mandorle home-made [1, 8]

SPECIAL TOAST

Eggs on toast con crema di spinaci [1, 3, 7]

PIATTO DOLCE

A scelta tra:

BANANA BREAD (VG)

Servito con dolce de leche [1, 8]

CARROT CAKE

Servita con choco-hummus [1, 7, 8]

ORANGE CHEESECAKE (GF)

Cheesecake al mango, mandarino e basilico [7]

TARTELLETTA (VG, GF)

Tartelletta di fichi e noci con cremoso di fragole e cioccolato fondente [8]

SUNDAY PANCAKES (GF) + €5

Pancakes proteici accompagnati a scelta da:

- Fragole, litchi, yogurt e sciroppo d'acero;
- Gelato al pistacchio e scaglie di cioccolato fondente [3, 7, 8]

*La formula comprende acqua microfiltrata/acqua aromatizzata e caffè/caffè d'orzo

Amber Brunch

Work hard, Brunch harder

Taggaci sulle tue storie!
@beamber_ita

COCKTAIL - 8

MintMosa

Prosecco, Italicus, mela verde, lime, menta.



COCKTAIL - 12

Love Japan

Sakè, vodka, Italicus, succo di yuzu, sciroppo ai fiori di gelsomino, tè verde.

WINE

Disponibilità del giorno. O testo simile e lista.

- CALICE DI BIANCO - p
- CALICE DI ROSSO
- CALICE DI BOLLICINE

Amber SHOT

SUPER BOOST, SUPER POWER

Un concentrato di benessere in un unico sorso! - €3



OUR BEST HANGOVER CURE!

Amber

beamber.it

SMOOTHIES

BLENDED WITH LOVE

MINT TO BE - 7

Lime, cetriolo, tè verde, menta, zenzero
Topping: mix di semi, fiori eduli [11]

STRAWBERRY FIELD - 7

Fragola, sedano, sambuco
Topping: frutti rossi, fiori eduli [9]

CHERRY CRUSH - 7

Ciliegie, bacche di goji, kefir di latte
Topping: bacche di Goji, ibisco [7]

TROPICCOOL - 7

Mango, papaya, banana, latte di cocco
Topping: scaglie di cocco

CHOCO LOCO - 7

Banana, burro d'arachidi, cacao, latte di mandorla
Topping: scaglie di cioccolato [5, 8]

PEACH PUMP - 7

Pesca, guava, semi di chia, latte di mandorla
Topping: frutta disidratata [8]

SPECIAL LATTE

RAINBOW VIBES

MATCHA LATTE - 3.5

The Matcha e polvere di Matcha

PINK LATTE - 3.5

Frutti di bosco e petali di rosa

GOLDEN LATTE - 3.5

Zenzero e curcuma

CHAI LATTE - 3.5

Estratto di the chai speziato - cannella, zenzero, cardamomo, lemongrass e chiodi di garofano

CAFFETERIA

RE-FUEL YOUR WEEKEND

ESPRESSO / ORZO - 1.5

ESPRESSO 100% ARABICA - 2.5

CAPPUCCINO - 2

CAFFÈ AMERICANO - 1.5

CAFFÈ FILTRO - 2.5

GINSENG - 2

SPREMUTA - 3.5

TÈ FREDDO - 2.5

SUCCHI DI FRUTTA BIO - 3

TISANE - 4

LIMONATA - 2 | 5

Succo di limone, zenzero e menta
Bicchiere o caraffa

THIS MENU WAS BROUGHT TO YOU BY:

WABISABI STUDIO

THE COOOOOOLEST
COMMUNICATION STUDIO IN MODENA

GET IN TOUCH!

INFO@WEAREWABISABISTUDIO.COM

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