

TINTO BRUNCH MENU

dalle 11h alle 15h

Avocado Toast	12€
Pane tostato a 3 strati, avocado, uova e maionese	
Club Sandwich	12€
Pane tostato a 3 strati, pollo, bacon, insalata, pomodoro e salsa curry al mango	
Salmone Burger	12€
Salmone marinato, salsa smokey, rucola e pomodoro	
Bacon Egg	12€
Piatto con uova, bacon, avocado e pane tostato al burro	
Tinto Brunch	30€
mix di tutti i piatti, tris di dolci e caffè	
Tartare	12€
120gr di tartare di manzo con misticanza, pomodori secchi e senape	
+ Contorni	inclusi nei piatti
patate fritte / verdure grigliate	
Tris di Dolci e caffè	5€
<ul style="list-style-type: none">• Torta cioccolato e panna• Crostata• Pancake con sciroppo d'acero	
Cocktail	8€
Vini al calice a partire da	6€
Birra	5€
Spremuta	5€
Caffè Americano	3,50€

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro allergeni, al fine di facilitare l'identificazione prima dell'ordinazione, ai sensi del Reg. CE 1169/2011. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11: Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti, gli alimenti o gli ingredienti possono essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.