



MENU WEEK END BRUNCH

CISTERNA

CAFÈ & BISTROT

# "DA BERE"

To Drink  
10:30 - 17:00

## CAFFETTERIA \ COFFEE BAR

<b>Caffè espresso o Americano</b> Espresso \ American Coffee	€ 2,00
<b>Decaffeinato</b> Decaf	€ 2,50
<b>Ginseng</b>	€ 2,50
<b>Orzo</b> Barley Coffee	€ 2,50
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Latte</b> Milk	€ 2,00
<b>Cioccolata calda</b> Hot chocolate	€ 6,00
<b>Succo di frutta</b> Albicocca, Ananas, Arancia, Pera, Pesca bianca, Pomodoro, Pompelmo giallo, Mirtillo Fruit juice (Apricot, Pineapple, Orange, Pear, White Peach, Tomato, Yellow Grapefruit, Blueberry)	€ 3,50
<b>Spremuta di arancia fresca</b> Fresh orange juice	€ 4,00
<b>Selezione di tè</b> Il tè viene servito con biscotti Selection of tea served with biscuits	€ 5,00
<b>Acqua minerale piccola\grande</b> Water small\big	€ 1,50\2,50

## BIRRE in bottiglia \ Bottled BEERS

<b>Heineken 33cl; 5%</b>	€ 5,00
<b>Heineken Silver 33cl; 4% (prodotta a -1°)</b> Produced at -1°	€ 5,00
<b>Ichnusa 33cl; 4,7%</b>	€ 5,00
<b>Ichnusa non filtrata 33cl; 5%</b> Unfiltered	€ 5,00
<b>Lefte Blonde 33cl; 6%</b>	€ 6,00
<b>Lefte Radiouse 33cl; 8,2%</b>	€ 6,00
<b>Messina cristalli di sale 33cl; 5%</b>	€ 5,00
<b>Moretti filtrata a freddo 33cl; 4,3%</b> Cold filtered	€ 5,00
<b>Moretti rossa 33cl; 7,2%</b>	€ 5,00
<b>StaFresca (Blanche) 33cl; 5,4%</b>	€ 6,00
<b>StaTipa (IPA) 33cl; 5,5%</b>	€ 6,00
<b>StaScocciata (Scotch Ale) 33cl; 6,4%</b>	€ 6,00
<b>StaBelga (Strong Ale) 33cl; 8,0%</b>	€ 6,00
<b>Peroni senza glutine 33cl; 4,7%</b>	€ 5,00
<b>Gluten free</b>	
<b>Tourtlet analcolica 33cl; 0,1%</b> Alcohol free	€ 5,00

## COCKTAILS

<b>Americano (Red Vermouth, Bitter, Soda)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Campari soda (Campari, Soda)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Gin lemon (Tanqueray, lemon seltz)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Gin tonic (Tanqueray, tonic water)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Kiev Mule (Vodka, Ginger beer, lime)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Mi-To Milano-Torino (Red Vermouth, Bitter)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Negroni (Gin, Red Vermouth, Bitter)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Negroni Sbagliato (Red Vermouth, Bitter, Prosecco)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Spritz (Aperol\Campari, Prosecco, Soda)</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Vodka lemon (Wyborowa, lemon seltz)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Vodka tonic (Wyborowa, tonic water)</b>	<b>€ 8,00</b>

*Abbiamo una selezione di 60 gin, 6 acque toniche, 25 vermouth, 10 grappe, 6 cognac, 10 tra vini liquorosi e Porto, 25 tra vodka e acquaviti, 45 whisky, 28 rum e oltre 40 amari. Chiedi al nostro personale di sala!*

*We have a selection of 60 gins, 6 tonic waters, 25 vermouths, 10 grappas, 6 cognacs, 10 between fortified wines and Porto, 25 between vodkas and spirits, 45 whiskeys, 28 rums and over 40 bitters. Ask our dining room staff!*

## "DA MANGIARE"

To eat

10:30 - 15:30

<b>Croissant farcito o semplice</b> Croissant plain or filled	€ 2,50
<b>Pancakes (tre pancake serviti con burro)</b> + Puoi aggiungere i seguenti ingredienti (+ 0,50€ per ognuno): sciroppo d'acero, cioccolato, yogurt, miele, marmellata, caramello, nocciole, granella di pistacchio, scaglie di mandorle, scaglie di cocco + Puoi aggiungere frutti rossi (+ 1,00€) Pancakes (three topped with butter) + You can add (+ 0,50€ each one): maple syrup, chocolate, yogurt, honey, marmalade, caramel, grains (hazelnut, pistachio, almonds, coconut), + You can add fresh red fruits (+ 1,00€)	€ 4,00
<b>Pain perdu</b> French toast con crema Chantilly Francese , mandorle e topping al caramello French toast with Chantilly cream, almonds and caramel topping	€ 7,00
<b>Yogurt</b> Servito con muesli, frutti rossi e miele Served with muesli, red fruits and honey	€ 4,00
<b>Pane ai cereali fatto in casa con burro e marmellata</b> Homemade cereal bread (with butter and jam)	€4,00
<b>Dolci del giorno</b> Cakes	da € 2,50 a € 5,00
<b>Biscotti</b> Biscuits	€ 2,50

## "NON SOLO DOLCE"

Salty

### UOVA

<b>Omelette*</b>	€ 9,00
<b>Uova strapazzate*</b> Scrambled eggs*	€ 9,00
<b>Uova ad occhio di bue* *Fried eggs</b> *(accompagnate da pane ai cereali fatto in casa, pomodorini e pancetta croccante di Nero Casertano) (served with Homemade cereal bread, cherry tomatoes and bacon)	€ 9,00
<b>Uovo pochè</b> (con funghi porcini, spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi, tartufo nero e crumble di nocciole) Poche egg with mushrooms, Parmigiano Reggiano cheese mousse, black truffle and hazelnuts crumble	€ 13,00

## I NOSTRI MORSI

**Piccoli piatti da condividere \ Small plates to share**

<b>Empanadas di pasta Briseè (con carne di manzo e verdure saltate)</b> Briseè Empanadas with beef meat and sautéed vegetables	€ 6,00
<b>Falafel di ceci (con finta maionese alla rapa rossa)</b> Chickpea Falafel with fake beetroot mayonnaise	€ 6,00
<b>Salmone marinato (con maionese al wasabi e pane alle acciughe)</b> Marinated salmon with wasabi mayonnaise and anchovy bread	€ 7,00

## PANE, AMORE E... \ BREAD, LOVE AND...

<b>French Toast con prosciutto cotto e formaggio</b> Eggy bread with ham and cheese Puoi aggiungere Salmone marinato + € 3,00 You can add marinated salmon + € 3,00	€ 6,00
<b>Club sandwich km 0</b> Filetto di pollo ruspante beneventano, pancetta di maiale Nero Casertano, pomodoro di Sorrento, insalata di lattuga, uova e maionese. Accompagnato da chips di patate Benevento chicken fillet, Nero Casertano pork belly, Sorrento tomato, lettuce salad, eggs and mayonnaise	€ 10,00
<b>Avocado Toast (con salsa guacamole e uovo barzotto)</b> with guacamole sauce and stewed egg Puoi aggiungere Salmone + € 3,00 You can add salmon + € 3,00	€ 7,00
<b>Bun artigianale con stracotto di maiale, verza, salsa teriyaki e noci</b> Homemade Bun with stewed pork, cabbage, teriyaki sauce and walnuts	€ 7,00

## TUTTO IL RESTO \ EVERYTHING ELSE...

<b>Tagliolini fatti in casa con burro, Parmigiano e tartufo nero</b> Homemade Tagliolini with butter, Parmigiano and black truffle	€ 18,00
<b>Ziti alla genovese di tonno</b> Ziti (type of maccheroni) with tuna genovese	€ 16,00
<b>Mattonella di pollo con patata croccante e cipolla caramellata, e salsa alla Cacciatora</b> Chicken brick with crispy potatoes, caramelized onion and "Cacciatora" Italian sauce	€ 17,00
<b>Baccalà confit con crema di ceci e ragù alla perugina</b> Baccalà confit with chickpea cream and Perugia-style ragù	€ 18,00
<b>Tartare di manzo con salsa tonnata, brunoise di verdure e polvere di capperi</b>	€ 13,00

## TAGLIERI \ PLATTERS

<b>Bruschette dell'Orto Selezione di ortaggi di stagione con pane tostato (per 2 persone)</b> Selection of seasonal vegetables served with grilled bread	€ 10,00
<b>Cheesterna Selezione di formaggi in abbinamento a confetture e miele (per 2 persone)</b> Cheese selection served with honey and jam	€ 18,00
<b>+39 Selezione di salumi e formaggi italiani serviti tcon miele e marmellata</b> Platters of italian cold cuts and Italian cheese served with honey and jam	
Beef tartare with tuna mayo, salad bruinoise and capers powred	
<b>€ 15,00 (per 2 persone)</b>	<b>€ 28,00 (per 4 persone)</b>

*Scopri il piatto del giorno Chiedi al nostro personale di sala*

*Discover the dish of the day Ask our dining room staff*

## DESSERT

**Madeleine tiramisù con spuma di mascarpone e salsa al caffè**

€ 7,00

with mascarpone mousse and coffee sauce

**Santa Rosa con mezza luna di pasta frolla, crema pasticcera, amarene e mousse al ripieno della sfogliatella**

€ 8,00

with shortcrust pastry, custard, sour cherries and "sfogliatella" mousse