



MENU WEEK END BRUNCH

CISTERNA

CAFÈ & BISTROT

"DA BERE"

To Drink

CAFFETTERIA \ COFFEE BAR

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

Servizio 10%
10 % service non included

BIRRE in bottiglia \ Bottled BEERS

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

Servizio 10%
10 % service non included

COCKTAILS

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

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

Croissant farcito o semplice Croissant plain or filled	€ 2,50
Pancakes (tre pancake serviti con burro) + 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
Pain perdu French toast con crema Chantilly Francese , mandorle e topping al caramello French toast with Chantilly cream, almonds and caramel topping	€ 7,00
Yogurt Servito con muesli, frutti rossi e miele Served with muesli, red fruits and honey	€ 4,00
Pane ai cereali fatto in casa con burro e marmellata Homemade cereal bread (with butter and jam)	€4,00
Dolci del giorno Cakes	da € 2,50 a € 5,00
Biscotti Biscuits	€ 2,50

Servizio 10%
10 % service non included

"NON SOLO DOLCE"

Salty

UOVA

Omelette*	€ 9,00
Uova strapazzate* Scrambled eggs*	€ 9,00
Uova ad occhio di bue* *Fried eggs *(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

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

French Toast con prosciutto cotto e formaggio Eggy bread with ham and cheese	€ 6,00
Club sandwich km 0 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
Avocado Toast con salsa guacamole e uovo barzotto with guacamole sauce and stewed egg Puoi aggiungere Salmone + € 3,00 You can add salmon + € 3,00	€ 7,00
Bao Buns con salmone marinato, carpaccio di zucchine e maionese all'aneto (2 pz) Bao Buns with marinated salmon, zucchini carpaccio and dill mayonnaise	€ 10,00
Montanarine con straciatella di bufala, gamberi e frutto della passione (2pz) Fried mini pizzas with buffalo straciatella, prawns and passion fruit (2pz)	€ 8,00

Servizio 10%
10 % service non included

TUTTO IL RESTO \ EVERYTHING ELSE...

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberoe salsa di riccio di mare Risotto cacio e pepe with shrimp tartare and sea urchin-shrimp sauce	€ 18,00
Spaghetti alla Nerano "Nerano" Spaghetti with courgettes, provolone del Monaco cheese and basil	€ 15,00
Pollo in doppia consistenza con Ratatouille di verdure Chicken with vegetables Ratatouille	€ 16,00
Baccalà confit alla napoletana con pomodoro affumicato, terra di olive nere, polvere di capperi e crumble di pane alle acciughe Neapolitan-style cod confit with smoked tomato, land of black olives, caper powder and anchovy bread crumble	€18,00
Carpaccio di manzo con salsa di piselli al wasabi, chips di parmigiano e ravanelli in carpione Beef Carpaccio with wasabi-peas sauce, parmesan chips and pickled radishes	€ 13,00
Parmigiana "cisterna style" impanata e frita con fonduta di provola e gel di basilico Parmigiana "cisterna style" deep fried with smoked cheese fondue and basil gel	€ 12,00

TAGLIERI \ PLATTERS

Bruschette dell'Orto Selezione di ortaggi di stagione con pane tostato (per 2 persone) Selection of seasonal vegetables served with grilled bread	€ 10,00
Cheesterna Selezione di formaggi in abbinamento a confetture e miele (per 2 persone) Cheese selection served with honey and jam	€ 20,00
+39 Selezione di salumi e formaggi italiani serviti con miele e marmellata Platters of Italian cold cuts and Italian cheese served with honey and jam Beef tartare with tuna mayo, salad bruinoise and capers powder	€ 16,00 (per 2 persone) € 30,00 (per 4 persone)

Scopri il piatto del giorno Chiedi al nostro personale di sala

Discover the dish of the day Ask our dining room staff

Servizio 10%
10 % service non included

DESSERT

Madeleine tiramisù con spuma di mascarpone e salsa al caffè € 8,00
with mascarpone mousse and coffee sauce

Tartelletta di pasta frolla con lemon curd e macaron al lime € 8,00
Shortcrust pastry tartlet with lemon curd and lime macaron

Servizio 10%
10 % service non included