

# BRUNCH

Romano



## Menù alla carta

<b>BEANS? FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</b>	6
Fagioli in umido con crostini di pane al rosmarino (1,9)	
<b>TOAST? PIZZA E MORTAZZA</b>	5
Pizza bianca ripiena con mortadella (1,3,6,7,8,12)	
<b>SALMON? A ROMA SI MANGIA IL BACCALÀ</b>	3.5
Filetto di baccala pastellato cotto al forno (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)	
<b>CHEDDAR? PECORINO GRAZIE</b>	6
Spicchi di pecorino con riduzione di balsamico igp (12)	
<b>FIORI? SOLO SE SI MANGIANO</b>	3.5
Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici pastellate e cotte al forno (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)	
<b>BACON ? A ME DAMMI IL GUANCALE</b>	4
Pane bruscato con fettine di guancialetto croccante(1,8,11,12)	
<b>OMELETTE? O MEGLIO FRITTATA</b>	6
Frittata con zucchine	
<b>WÜRSTEL? QUI ABBIAMO LA SALSICCIA</b>	7
Salsicce al forno con patate (8,11,12)	
<b>CHICKEN SI, MA CON I PEPERONI</b>	8
Pollo con sugo di pomodoro e peperoni (1,9,12)	
<b>MEATBALLS? MEGLIO LE POLPETTE</b>	7
Polpette di carne al sugo (1,3,7,8,9)	
<b>CHEESECAKE...MEGLIO TIRAMISÙ</b>	6
Vasetto di tiramisù al caffè (1,3,5,7,8,12)	

### Lo chef propone...

*La versione del Brunch Americano con pietanze gustose e originali della Tradizione Romana.*

### PIATTO SINGOLO

- SALSICCIA PIÙ PATATE
- CIOTOLINA DI FAGIOLI
- SPICCHI DI PECORINO
- FETTINE DI GUANCIALE PIÙ PANE
- TRIANGOLO DI FRITTATA

**ACQUA E CAFFÈ**

18