

Brunch in Terrazza

DALLE 10:00 ALLE 15:00

Goemon Brunch €10,00

CAFFETTERIA

PANCAKE

- Nutella & Banana
- Sciroppo d'acero

SPREMUTA D'ARANCIA

CAFETERIA

PANCAKE

- Nutella & Banana
- Maple Syrup

ORANGE JUICE

Jigen Brunch €13,00

CAFFETTERIA

UOVA ALLA BENEDICT
pane chiaro, uovo pochè, spinacino,
salmone e salsa all'olandese

BRIOCHES

- al cioccolato
- ai frutti di bosco

JIGEN SMOOTHIES

ananas, mela e sedano

CAFETERIA

EGGS BENEDICT
white bread, poached egg, spinach,
salmon and hollandaise sauce

BRIOCHES

- al cioccolato
- with berries

JIGEN SMOOTHIES

pineapple, apple and celery

Lenigata Brunch €12,00

CAFFETTERIA

BOWL DI YOGURT GRECO

- Frutta fresca & crumble di biscotto
- Frutta secca, avena & miele

OMELETTE

Formaggio, pomodoro e prosciutto

SPREMUTA D'ARANCIA

CAFETERIA

BOWL OF GREEK YOGURT

- Fresh fruit & biscuit crumble
- Dried fruit, oats & honey

OMELETTE

Formaggio, pomodoro e prosciutto

ORANGE JUICE

Brunch in Terrazza

DALLE 10:00 ALLE 15:00

Lupin Brunch €17,00

CAFFETTERIA

UOVA STRAPAZZATE
E BACON

CLUB SANDWICH

pane chiaro, insalata, tacchino, pomodoro,
uovo e maionese

FRUTTA FRESCA

COCKTAIL

- Bellini
- Rossini
- Spritz Hugo
- Spritz Aperol

CAFETERIA

SCRAMBLED EGGS
AND BACON

CLUB SANDWICH

white bread, salad, turkey, tomato, egg
and mayonnaise

FRESH FRUIT

COCKTAIL

- Bellini
- Rossini
- Spritz Hugo
- Spritz Aperol



Margot Brunch €14,00

CAFFETTERIA

FRANCH TOAST
frutti di bosco e sciroppo d'acero

AVOCADO TOAST
pane ai cereali, uovo al tegamino,
mozzarella di bufala e cipollina

CALICE DI BOLLA

CAFETERIA

FRANCH TOAST
berries and maple syrup

AVOCADO TOAST
Multigrain bread, fried egg, buffalo
mozzarella and chives

GLASS OF SPARKLING WINE



Passerina Brut – Cantina Offida

Uvaggio: Passerina 100% – Zona di produzione: Offida (Marche)

“Feu” Blanc de Blancs – Tenute Orestyadi

Uvaggio: Catarratto e Grecanico – Zona di produzione: Valle del Belice (Sicilia)

Cuvée 270 Brut Metodo Classico – Percivalle

Uvaggio: 100 % Pinot Nero (biologico) – Zona di produzione: Lombardia, Italia

Alta Langa DOCG Brut “Luigi Coppo” 2021 – Cantina Coppo

Uvaggio: 100 % Pinot Nero – Zona di produzione: Alta Langa, Piemonte

Passerina Brut – Offida Winery

Grape variety: 100% Passerina – Production area: Offida (Marche, Italy)

“Feu” Blanc de Blancs – Tenute Orestyadi

Grape varieties: Catarratto and Grecanico – Production area: Belice Valley (Sicily, Italy)

Cuvée 270 Brut Metodo Classico – Percivalle

Grape variety: 100% Pinot Noir (organic) – Production area: Lombardy, Italy

Alta Langa DOCG Brut “Luigi Coppo” 2021 – Coppo Winery

Grape variety: 100% Pinot Noir – Production area: Alta Langa, Piedmont