

# Sonia Peronaci Brunch Estivo

## Food

### *Anche Gluten Free*

*Avocado al forno con formaggio di capra, bacon, uovo, erba cipollina, servito con hash brown potatoes e pane tostato ai cereali.\**

*Burger di salmone fresco con cetriolini e maionese al wasabi servito con potatoes salad, songino e acetosetta.*

*Pancakes con fragole, sciroppo d'acero e yogurt greco.*

*Ananas grigliata con mandorle, miele e cannella.*

*\*In alternativa all'avocado al forno:*

*Wok di verdure saltate con salsa teriaki, tomino e riso pilaf.*

*Cavolo rosso, taccole, zucchine e carote a nastro, peperoni gialli e rossi, germogli di soia, cipolla di Tropea, saltati con salsa Teriaki e servite con un tomino e riso pilaf.*

## Beverage

### Estratti

*Kiwi, mela verde, zenzero.*

*Arancia, carota, limone.*

### Spremute

*Arancia.*

*Pompelmo.*

### Caffetteria

*Caffè espresso.*

*Cappuccino normale o soia.*

*Caffè americano.*

*Latte bianco o macchiato.*

### The e tisane

*English breakfast.*

*Mate verde.*

*Earl grey imperial.*

*Curcuma time.*

*Matcha Fever.*

**Prezzo a persona 25€.**

*Nel prezzo è compresa la scelta di 1 piatto per ogni voce di menù.*

*Prenotazione obbligatoria.*