

OBLÒ
EST.2014



MENÙ



OBLÒ EST.2014

OGGI MI SENTO...

GOLOSO!

BURGERS

| | |
|---|-------------------|
| CLASSICO 200 gr di manzo selezionato, cheddar cheese, pomodoro, cetriolini, insalata iceberg, ketchup | 10 |
| NUDO E CRUDO 200 gr di tartare condita, burrata, pomodorini confit, cipolla fritta | 14 |
| CHICKEN BURGER Petto di pollo impanato con cornflakes e fritto, salsa caesar, scaglie di grana, avocado, insalata iceberg, pomodoro | 13 |
| AMARONE Burger di manzo, cialda al grana Padano, cipolla caramellata, radicchio, riduzione di Amarone | 14 |
| PORK BELLY Pancia di maiale glassata, coleslaw, spinacio | 14 |
| VEGGY Patty di ricotta e spinacino con radicchio, cipolla caramellata, sfoglia di zucca, maionese | 12 |
| TUTTO FUMO 200 gr di manzo aromatizzato al whiskey, speck, scamorza affumicata, cipolla caramellata, salsa barbecue | 13 |
| BOSS 2X200 gr di manzo selezionato, doppio cheddar, doppio bacon, doppia cipolla, doppio ketchup | 16 |
| CLUB SANDWICH Pane in cassetta tostato, petto di pollo alla piastra, bacon croccante, uovo alla piastra, pomodoro, insalata iceberg, mayo e senape servito con patate stick | 16 |
| BURGER PLAIN | 9 |
| LE NOSTRE SALSE Maionese, ketchup, salsa bbq, mayo al peperoncino | 0,5 |
| AGGIUNTE Salsa cheddar, truffle Avocado, bacon Pane senza glutine | 0,9 1,5 1,5 |

SFIZI

CONSIGLIATI ANCHE CON L'APERITIVO!

| | |
|--|-----|
| PATATE STICK | 4,5 |
| PATATE CABRETTE | 5 |
| PATATE DOLCI | 5 |
| PATATE STICK CON CHEDDAR E BACON | 6 |
| ROSTI DI PATATE CON FONDUTA DI GRANA E TARTUFO CON TARTUFO A SCAGLIE | 6 |
| NACHO CON FONDUTA DI FORMAGGIO CHEDDAR E PICO DI GALLO | 6 |
| POLLO CORNFLAKES | 7 |

PIZZA ALLA PALA

| | |
|---|------|
| MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, olio al basilico) | 10 |
| POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA, GRANA | 11,5 |
| PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA | 15 |
| SCHIACCIATA CON OLIO, ROSMARINO, SALE MALDON | 7 |
| MOZZARELLA DI BUFALA, FRIARIELLI, SALSICCIA | 14 |

TOAST

| | |
|--|---|
| CLASSICO Prosciutto cotto e formaggio | 7 |
| POWERTOAST Speck cotto, formaggio, pomodoro e salsa truffle | 9 |

CUCINA

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Polpette al sugo di pomodoro con pane in cassetta | 13 |
| Burrata con acciughe del Cantabrico | 12 |
| Mozzarella in carrozza (con acciughe) | 10 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|----|
| Tagliatelle al ragù bolognese | 13 |
| Rigatone alla gricia (grana, pecorino, pepe e guanciale) | 13 |
| Spaghetti Lilli e il Vagabondo al pomodoro con polpettine di manzo | 14 |

SECONDI

| | |
|---|----|
| Roast beef con salsa tonnata, verdure spadellate e patate cabrette | 16 |
| Tartare di manzo con burrata, cipolla caramellata, senape di Digione, cialda di parmigiano e tuorlo fritto | 19 |
| Il nostro cordon bleu con mayo alla soia, rucola e patate cabrette (corn flakes, prosciutto cotto, fontina) | 18 |

LEGGERO!

I NOSTRI PIATTI

...LEGGERI MA SOSTANZIOSI!

| | |
|---|----|
| Caprese alla sfoglia di zucca, mozzarella di bufala, melograno ed olio al basilico | 11 |
| Spaghetti pomodoro e olio al basilico | 11 |
| Riso basmati, pollo al curry e verdure | 16 |
| Hummus alla zucca con caprino, patate, cavolini di Bruxelles, radicchio rosso alla piastra e crostini | 15 |

INSALATE

| | |
|---|----|
| CAESAR SALAD Pollo, iceberg, crostini, scaglie di grana, noci e salsa caesar | 15 |
| ORTO Valeriana, quinoa, avocado, uovo sodo, noci, caprino e salsa alla rapa rossa | 17 |
| BAGNANTE Valeriana, coleslaw, capperi, mela verde, tonno, crostini e salsa yogurt | 14 |
| AUTUNNO Radicchio rosso, ceci, sfoglia di zucca, cavolini di Bruxelles, patate, melograno, taralli sbriciolati con salsa thaina alla soia e semi di sesamo nero | 15 |

HEALTHY TOAST

PROVALI CON LE NOSTRE CENTRIFUGHE!

| | |
|---|------|
| AVOCADO Crema di avocado, salmone marinato, uovo sodo e semi di sesamo nero | 14 |
| MEDINA Hummus alla zucca, cavolini di Bruxelles, caprino, sfoglia di zucca, salsa thaina alla soia, lamelle di mandorle e semi di sesamo nero | 13 |
| GALIZIANO Burrata, acciughe e broccolo | 11,5 |
| HOUSTON Pollo, coleslaw, avocado e semi di sesamo nero | 12 |

CENTRIFUGHE

Scegli 4 ingredienti tra quelli proposti:

MELA / ARANCIA / POMPELMO / ANANAS / LIME / KIWÌ / SEDANO / CAROTA / PERA / LIMONE / ZENZERO

MENU BAMBINI

| | |
|---|------|
| CHEESEBURGER, PATATINE, BIBITA E COOKIE | 13,5 |
|---|------|

DESSERTS

C'è sempre un buon motivo per ordinare un dolce!

| | |
|--|---|
| SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CROCCANTE DI ARACHIDI | 7 |
| TIRAMISU | 7 |
| CHEESECAKE | 7 |
| TORTA DEL GIORNO | 7 |

PANCAKES

| | |
|--|------|
| DETROIT Cheddar & bacon | 9,5 |
| VENICE Base pancake al cioccolato, banana caramellata e sciroppo d'acero | 10 |
| MALIBU Crema mascarpone al caffè, crumble al cacao e frutti di bosco | 10,5 |

SOFT DRINKS

| | |
|--|-----|
| ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,5 LT | 2 |
| COCA COLA / FANTA / SPRITE | 4 |
| REDBULL | 4 |
| ACQUA TONICA | 4 |
| SUCCHI DI FRUTTA ace / ananas / pesca / pera / mirtillo | 4 |
| TÉ FREDDO AL LIMONE / PESCA San Benedetto | 4 |
| LIMONATA | 4 |
| SPREMUTA DI ARANCIA / POMPELMO | 4,5 |

CAFFETTERIA

| | |
|---|-------|
| ESPRESSO | 2 |
| ESPRESSO DOPPIO | 4 |
| ESPRESSO DECAFFEINATO | 2,2 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 2,3 |
| ESPRESSO CORRETTO | 3 |
| CAPPUCCINO | 2,5 |
| CAPPUCCINO SOIA/GINSENG | 2,8 |
| CAFFÈ AMERICANO | 2,3 |
| CAFFÈ AMERICANO AROMATIZZATO nocciola, vaniglia, cacao, caramello, popcorn, pumpkin-spice | 2,8 |
| LATTE MACCHIATO | 3,5 |
| LATTE MACCHIATO AROMATIZZATO nocciola, vaniglia, cacao, caramello, popcorn, pumpkin-spice | 4 |
| ORZO PICCOLO / GRANDE | 2/2,5 |
| GINSENG PICCOLO / GRANDE | 2/2,5 |
| MATCHA LATTE CALDO/FREDDO | 4 |
| MATCHA LATTE SOIA CALDO/FREDDO | 4 |
| CIOCCOLATA CALDA | 4 |
| CIOCCOLATA CALDA AROMATIZZATA nocciola, vaniglia, cacao, caramello, popcorn, pumpkin-spice | 4,5 |
| TÈ CALDI English Breakfast, Earl Grey, Tè Nero, Tè Verde | 2,5 |
| AGGIUNTA DI PANNA MONTATA | 0,5 |

APERITIVI

| | |
|-----------------------|---|
| AMERICANO | 7 |
| NEGRONI | 7 |
| SPRITZ BIANCO | 4 |
| SPRITZ APEROL/CAMPARI | 5 |
| HUGO | 6 |

AMARI

| | |
|--|---|
| MONTENEGRO / BAILEYS / GRAPPA AVERNA / SAMBUCA / JÄGERMEISTER BRANCAMENTA / AMARO DEL CAPO BRAULIO / LIMONCELLO / DISARONNO | 4 |
|--|---|

VINI

| | | |
|--|-----------------------|----------------------------|
| BOLLICINE Prosecco DOC Extra Brut La Pria Spumante Rosé IGT Extra Dry Cristiano Vanzini Durello Brut Millesimato Calisto Franciacorta DOC Brut Romantica Trento DOC "Corte Imperiale" Wallemburg Champagne Brut Millesimé Lété-Vautrain | 5 5 6 7 7 | 25 23 30 35 35 |
| BIANCHI Soave Classico DOC Balestri Valda Lugana DOC Cò de Fer Veneto IGT (Sauvignon, Garganega) Allighieri | 5 6 6 | 20 22 25 |
| ROSÉ Veneto IGT Vigneti di Ettore | 5 | 20 |
| ROSSI Valpolicella Classico DOC Lavarini Valpolicella Ripasso DOC Lavarini Amarone DCG Lavarini | 4 6 8 | 18 25 50 |

BIRRE ARTIGIANALI

| | |
|--|-----|
| BIRRIFICIO OFELIA Saison "Piazza delle Erbe" 5,5% 33cl Summer Ale "Beergamotta" 4,2% 33cl Blanche allo Spelka "La Speltina" 5,4% 33cl Stout "Diversamente Bionda" 4,7% 33cl | 6 |
| BIRRIFICIO LESSTER Pilsner (Gluten Free) Non Filtrata "Giulietta" 5,5% 50cl IPA Non Filtrata "Valpantena" 5,5% 50cl | 7,5 |

COCKTAILS

| | |
|--|----|
| GIN TONIC/LEMON | 8 |
| GIN TONIC/LEMON PREMIUM | 10 |
| NEGRONI MACCHIATO Vermouth Rosso, Campari infuso al caffè, London Dry Gin | |
| PINEAPPLE '75 London Dry Gin, prosecco, succo d'ananas, zucchero, lime | |
| SCREWDRIVER SBAGLIATO Vodka, blue curaçao, succo d'arancia | |
| BASIL SMASH London Dry Gin, succo di limone, zucchero, basilico | |
| LONG ISLAND ICED TEA London Dry Gin, Tequila bianca, Rum bianco, triple sec, Vodka, coca cola, succo di limone, zucchero | |
| DEBBIE DON'T London Dry Gin, Tequila bianca, Rum bianco, triple sec, Vodka, coca cola, succo di limone, zucchero | |
| CLOVER CLUB Gin, succo di limone, lamponi, zucchero | |
| OLD BACON Bourbon infuso al bacon, sciroppo d'acero, angostura | |



TODAY I FEEL...

GREEDY!



BURGERS

| | |
|---|-------------------|
| CLASSICO 200 g of selected beef, cheddar cheese, tomato, pickles, iceberg lettuce, ketchup | 10 |
| NUDO E CRUDO 200 g of seasoned tartare, burrata cheese, confit cherry tomatoes, fried onions | 14 |
| CHICKEN BURGER Cornflakes breaded fried chicken breast, caesar sauce, Grana cheese, avocado, iceberg lettuce, tomato | 13 |
| AMARONE Beef burger, Parmesan wafer, caramelized onion, red lettuce, Amarone wine reduction | 14 |
| PORK BELLY Glazed pork belly, coleslaw, spinach | 14 |
| VEGGY Ricotta and baby spinach patty with red lettuce, caramelized onion, pumpkin slice, mayonnaise | 12 |
| TUTTO FUMO 200 g of whiskey-flavored beef, speck, smoked scamorza cheese, caramelized onion, barbecue sauce | 13 |
| BOSS 2 x 200 g of selected beef, double cheddar, double bacon, double onion, double ketchup | 16 |
| CLUB SANDWICH Toasted sandwich bread, grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, tomato, iceberg lettuce, mayo and mustard served with french fries | 16 |
| PLAIN BURGER | 9 |
| OUR SAUCES Mayonnaise, ketchup, barbecue sauce, chili mayo | 0,5 |
| ADDITIONS Salsa cheddar, truffle Avocado, bacon Gluten free bread | 0,9 1,5 1,5 |

TREATS

ALSO RECOMMENDED WITH AN APERTIF:

| | |
|--|-----|
| FRENCH FRIES | 4,5 |
| CABRETTE POTATOES | 5 |
| SWEET POTATOES FRIES | 5 |
| CHEDDAR AND BACON FRIES | 6 |
| POTATO ROSTI WITH GRANA AND TRUFFLE FONDUE WITH SHAVED TRUFFLE | 6 |
| NACHOS WITH CHEDDAR CHEESE FONDUE AND PICO DE GALLO | 6 |
| CHICKEN CORNFLAKES | 7 |

PADDLE PIZZA

| | |
|---|------|
| MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, olio al basilico) | 10 |
| TOMATO, COOKED HAM, RICOTTA, GRANA CHEESE | 11,5 |
| PARMA HAM AND BURRATA | 15 |
| FOCACCIA WITH OLIVE OIL, ROSEMARY, MALDON SALT | 7 |
| BUFFALO MOZZARELLA, BROCCOLI RABE, SAUSAGE | 14 |

TOAST

| | |
|--|---|
| CLASSICO Cooked ham and cheese | 7 |
| POWERTOAST Cooked speck, cheese, tomato and truffle sauce | 9 |



KITCHEN

STARTERS

| | |
|---|----|
| Meatballs in tomato sauce with sandwich bread | 13 |
| Burrata with Cantabrian anchovies | 12 |
| Fried mozzarella sandwich (with anchovies) | 10 |

FIRST COURSES

| | |
|---|----|
| Tagliatelle with Bolognese sauce | 13 |
| Gricia rigatoni (grana, pecorino, pepper and guanciale) | 13 |
| Lady and the tramp spaghetti with meatballs sauce | 14 |

MAIN COURSES

| | |
|--|----|
| Roast beef with tuna sauce, sautéed vegetables and cabrette potatoes | 16 |
| Beef tartare with burrata, caramelized onion, Dijon mustard, Parmesan crisp and fried yolk | 19 |
| Our cordon bleu with soy mayo, arugula and cabrette potatoes (corn flakes, cooked ham, fontina cheese) | 18 |

HEALTHY!

OUR KITCHEN

...LIGHT BUT HEARTY!

| | |
|--|----|
| Caprese with pumpkin, buffalo mozzarella, pomegranate and basil oil | 11 |
| Spaghetti with tomato and basil oil | 11 |
| Basmati rice, curry chicken and vegetables | 16 |
| Pumpkin Hummus with goat cheese, potatoes, Brussels sprouts, grilled red lettuce and toasted bread | 15 |

SALADS

| | |
|---|----|
| CAESAR SALAD Chicken, Iceberg lettuce, crostini, grana Padano cheese, walnuts and caesar dressing | 15 |
| ORTO Lamb's lettuce, quinoa, avocado, boiled egg, walnuts goat cheese and beetroot sauce | 17 |
| BAGNANTE Lamb's lettuce, coleslaw, capers, green apple, tuna, toasted bread and yogurt sauce | 14 |
| AUTUNNO Red lettuce, chickpeas, pumpkin, Brussels sprouts, potatoes, pomegranate, crushed taralli with soy tahini sauce and black sesame seeds | 15 |

HEALTHY TOAST

TRY IT WITH OUR FRESH JUICES!

| | |
|---|------|
| AVOCADO Avocado cream, marinated salmon, boiled egg and black sesame seeds | 14 |
| MEDINA Pumpkin hummus, Brussels sprouts, goat cheese, pumpkin slices, soy tahini sauce, almond flakes and black sesame seeds | 13 |
| GALIZIANO Burrata, anchovies and broccoli | 11,5 |
| HOUSTON Chicken, coleslaw, avocado and black sesame seeds | 12 |

FRESH JUICES

Choose 4 ingredients:

APPLE / ORANGE / GRAPEFRUIT / PINEAPPLE / LIME / KIWIFRUIT / CELERY / CARROT / PEAR / LEMON / GINGER

6



KIDS MENU

| | |
|---|------|
| CHEESEBURGER, PATATINE, BIBITA E COOKIE | 13,5 |
|---|------|



DESSERTS

Dessert is always a good idea!

| | |
|---------------------------------------|---|
| NOUGAT SEMIFREDDO WITH PEANUT BRITTLE | 7 |
| TIRAMISU | 7 |
| CHEESECAKE | 7 |
| CAKE OF THE DAY | 7 |



PANCAKES

| | |
|--|------|
| DETROIT Cheddar & bacon | 9,5 |
| VENICE Chocolate pancake base, caramelized banana and maple syrup | 10 |
| MALIBU Coffee flavoured mascarpone cream, cocoa crumble and mixed berries | 10,5 |



SOFT DRINKS

| | |
|--|-----|
| STILL / SPARKLING WATER 0,5 LT | 2 |
| COKE / FANTA / SPRITE | 4 |
| REDBULL | 4 |
| TONIC WATER | 4 |
| FRUIT JUICES ace / pineapple / peach / pear / blueberry | 4 |
| LEMON / PEACH ICED TEA San Benedetto | 4 |
| LEMONADE | 4 |
| FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE/GRAPEFRUIT JUICE | 4,5 |



COFFEE

| | |
|--|-------|
| ESPRESSO | 2 |
| DOUBLE ESPRESSO | 4 |
| DECAFFEINATED ESPRESSO | 2,2 |
| MACCHIATO | 2,3 |
| ESPRESSO CORRETTO | 3 |
| CAPPUCCINO | 2,5 |
| SOY CAPPUCCINO/GINSENG | 2,8 |
| AMERICANO | 2,3 |
| FLAVORED AMERICANO COFFEE hazelnut, vanilla, coconut, caramel, popcorn, pumpkin-spice | 2,8 |
| LATTE | 3,5 |
| FLAVORED LATTE hazelnut, vanilla, coconut, caramel, popcorn, pumpkin-spice | 4 |
| BARLEY SMALL / LARGE | 2/2,5 |
| GINSENG SMALL / LARGE | 2/2,5 |
| ICED / HOT MATCHA LATTE | 4 |
| ICED / HOT SOY MATCHA LATTE | 4 |
| HOT CHOCOLATE | 4 |
| FLAVORED HOT CHOCOLATE hazelnut, vanilla, coconut, caramel, popcorn, pumpkin-spice | 4,5 |
| HOT TEAS English Breakfast, Earl Grey, Black tea, Green tea | 2,5 |
| ADD WHIPPED CREAM | 0,5 |



APERITIF

| | |
|-------------------------|---|
| AMERICANO | 7 |
| NEGRONI | 7 |
| SPRITZ BIANCO | 4 |
| SPRITZ APEROL / CAMPARI | 5 |
| HUGO | 6 |



AMARI

| | |
|---------------------------------|---|
| MONTENEGRO / BAILEYS / GRAPPA | 4 |
| AVERNA / SAMBUCA / JÄGERMEISTER | |
| BRANCAMENTA / AMARO DEL CAPO | |
| BRAUJO / LIMONCELLO / DISARONNO | |



WINE

| | |
|--|--|
| BOLLICINE Prosecco DOC Extra Brut La Pria Spumante Rosé IGT Extra Dry Cristiano Vanzini Durello Brut Millesimato Calesio Franciacorta DOC Brut Romantica Trento DOC "Corte Imperiale" Wellenburg Champagne Brut Millesimé Lété-Vautrain | 5 25 5 23 6 30 7 35 7 35 |
| BIANCHI Soave Classico DOC Balestri Valda Lugana DOC Cò de Fer Veneto IGT (Sauvignon, Garganega) Alghieri | 5 20 6 22 6 25 |
| ROSÉ Veneto IGT Vigneti di Ettore | 5 20 |
| ROSSI Valpolicella Classico DOC Lavarini Valpolicella Ripasso DOC Lavarini Amarone DOCG Lavarini | 4 18 6 25 8 50 |



CRAFT BEERS

| | |
|---|-----|
| BIRRIFICIO OFELIA Season "Piazza delle Erbe" 5,5% 33cl Summer Ale "Bergamotta" 4,2% 33cl Blanche allo Spelta "La Speltina" 5,4% 33cl Stout "Diversamente Bianda" 4,7% 33cl | 6 |
| BIRRIFICIO LESSTER Pilsner (Gluten Free Ⓢ) Non Filtrata "Giulietta" 5,5% 50cl IPA Non Filtrata "Valpantena" 5,5% 50cl | 7,5 |



COCKTAILS

| | |
|--|----|
| GIN TONIC / LEMON | 8 |
| GIN TONIC / LEMON PREMIUM | 10 |
| NEGRONI MACCHIATO Red Vermouth, coffee-infused Campari, London Dry Gin- | |
| PINEAPPLE '75 London Dry Gin, Prosecco, pineapple juice, sugar, lime | |
| SCREWDRIVER SBAGLIATO Vodka, blue curaçao, orange juice | |
| BASIL SMASH London Dry Gin, lemon juice, sugar, basil | |
| LONG ISLAND ICED TEA London Dry Gin, white tequila, white rum, triple sec, vodka, Coca-Cola, lemon juice, sugar | |
| DEBBIE DON'T London Dry Gin, white tequila, white rum, triple sec, vodka, Coca-Cola, lemon juice, sugar | |
| CLOVER CLUB Gin, lemon juice, raspberries, sugar | |
| OLD BACON Bourbon infused with bacon, maple syrup, Angostura bitters | |

OBLÒ
EST.2014



BRUNCH



MENÙ BRUNCH

SABATO E DOMENICA | 11:00 - 16:00



UOVA

| | |
|---|----|
| UOVO ALLA BENEDICT | 12 |
| Uovo in camicia, crostino di pane, salmone affumicato e salsa bernese | |
| POST HANGOVER | 13 |
| Uovo occhio di bue, bacon croccante, salsiccia, pomodoro grigliato, pane tostato e funghi porcini | |
| UOVA STRAPAZZATE CON SALMONE | 11 |
| CRÊPE CON UOVO ALL' OCCHIO DI BUE E VERDURE DI STAGIONE | 10 |



YOGURT BOWL

| | |
|---|-----|
| BALANCE | 9,5 |
| Base yogurt, banana, burro di arachidi, gocce di cioccolato, granola al cacao | |
| LIGHT | 9,5 |
| Base yogurt, frutta fresca, sciroppo d'acero, lamelle di mandorle | |



PANCAKES

| | |
|---|------|
| DETROIT | 9,5 |
| Cheddar & bacon | |
| VENICE | 10 |
| Base pancake al cioccolato, banana caramellata e sciroppo d'acero | |
| MALIBU | 10,5 |
| Crema mascarpone al caffè, crumble al cacao e frutti di bosco | |
| ONTARIO | 13 |
| Smash di avocado, salmone affumicato, uova poche e semi di sesamo | |



TOAST

| | |
|--|------|
| CLASSICO | 7 |
| Prosciutto cotto e formaggio | |
| POWERTOAST | 9 |
| Speck cotto, formaggio, pomodoro e salsa truffle | |
| AVOCADO | 14 |
| Crema di avocado, salmone marinato, uovo sodo e semi di sesamo nero | |
| MEDINA | 13 |
| Hummus alla zucca, cavolini di Bruxelles, caprino, sfoglia di zucca, salsa tahina alla soia, lamelle di mandorle e semi di sesamo nero | |
| GALIZIANO | 11,5 |
| Burrata, acciughe e broccolo | |
| HOUSTON | 12 |
| Pollo, coleslow, avocado e semi di sesamo nero | |

CREA IL TUO PANCAKE

| | |
|---|------|
| BASE PANCAKE | 6,5 |
| AGGIUNTE | |
| CONFETTURA (FRAGOLA/MIRTILLO/LAMPONE) | +1 |
| CREMA MASCARPONE AL CAFFÈ | +2 |
| SCIROPPO D'ACERO | +1,5 |
| MIELE | +1 |
| BURRO DI PISTACCHIO / BURRO DI NOCCIOLE / | +2 |
| BURRO DI ARACHIDI | |
| COCCO RAPÈ | +1 |
| GRANELLA DI NOCCIOLE / GRANELLA DI PISTACCHIO | +1,5 |
| BANANA | +1 |
| LAMPONI | +1,5 |
| MIRTILLI | +1,5 |

OBLÒ

EST.2014



BRUNCH MENU

SATURDAY AND SUNDAY | 11am - 16pm



OUR EGGS

| | |
|---|----|
| EGG BENEDICT | 12 |
| Poached egg, toasted bread, smoked salmon and Béarnaise sauce | |
| POST HANGOVER | 13 |
| Sunny-side up egg, crispy bacon, sausage, grilled tomato, toasted bread and porcini mushrooms | |
| SCRAMBLED EGGS WITH SALMON | 11 |
| SUNNY-SIDE UP EGG ON A CRÊPE WITH SEASONAL VEGETABLES | 10 |



YOGURT BOWL

| | |
|---|-----|
| BALANCE | 9,5 |
| Yogurt, babana, peanut butter, chocolate, cocoa granola | |
| LIGHT | 9,5 |
| Yogurt, fresh fruits, maple syrup, sliced almonds | |



TOAST

| | |
|---|------|
| CLASSICO | 7 |
| Cooked ham and cheese | |
| POWERTOAST | 9 |
| Cooked speck, cheese, tomato and truffle sauce | |
| AVOCADO | 14 |
| Avocado cream, marinated salmon, boiled egg and black sesame seeds | |
| MEDINA | 13 |
| Pumpkin hummus, Brussels sprouts, goat cheese, pumpkin slices, soy tahini sauce, almond flakes and black sesame seeds | |
| GALIZIANO | 11,5 |
| Burrata, anchovies and broccoli | |
| HOUSTON | 12 |
| Chicken, coleslaw, avocado and black sesame seeds | |



PANCAKES

| | |
|--|------|
| DETROIT | 9,5 |
| Cheddar & bacon | |
| VENICE | 10 |
| Chocolate pancake base, caramelized banana and maple syrup | |
| MALIBU | 10,5 |
| Coffee flavoured mascarpone cream, cocoa crumble and mixed berries | |
| ONTARIO | 13 |
| Avocado cream, smoked salmon, poached eggs and sesame seeds | |

CREATE YOUR OWN PANCAKE

| | |
|--|------|
| PANCAKE BASE | 6,5 |
| ADDITIONS | |
| JAM (STRAWBERRY/BLUEBERRY/RASPBERRY) | +1 |
| COFFEE FLAVOURED MASCARPONE CREAM | +2 |
| MAPLE SYRUP | +1,5 |
| HONEY | +1 |
| PISTACHIO BUTTER / HAZELNUT BUTTER / PEANUT BUTTER | +2 |
| GRATED COCONUT | +1 |
| HAZELNUT CRUMBS / PISTACHIO CRUMBS | +1,5 |
| BANANA | +1 |
| RASPBERRIES | +1,5 |
| BLUEBERRIES | +1,5 |

DON'T FORGET!
YOU CAN ORDER ANYTHING YOU DESIRE FROM OUR **À LA CARTE MENU!**