

TAUER

KITCHEN MENU

Brunch everyday dalle 9.30 alle 14.30

Pancakes →

I classici del brunch

i piatti più amati e richiesti di sempre!

Full English Breakfast 15.5

fetta di pane tostato, uova strapazzate, bacon, fagioli, salsiccia Chorizo Originals by Heura, pomodoro grigliato, patate al forno e funghi

* Classic toast 9.5

due fette di pane casereccio, con formaggio filante e prosciutto cotto. Con contorno di patate e coleslaw

Avocado toast 8.5

pane casereccio tostato con crema di avocado* pomodorino confit, filetti di cipolle marinate, decorato con semi misti e ravanelli. Contorno di patate
Aggiungi 2 uova in camicia per €3

Super avo toast 14.5

pane casereccio con cream cheese, crema di avocado* e salmone affumicato e contorno di patate.
Disponibile anche vegan o senza latte
Aggiungi 2 uova in camicia per €3

* Grilled cheese 10.5

un classico anglosassone, super filante e godurioso! Toast con formaggio Cheddar Inglese d'importazione, edamer, maio e cipolle caramellate. Con contorno di patate e coleslaw

Sunset hummus 9.5

hummus di ceci e pomodori secchi, accompagnato da peperoni arrostiti, pomodorini confit e ceci croccanti

OPZIONI SENZA GLUTINE

Sono disponibili pane e pancakes senza glutine con maggiorazione di €1.50

Esclusi i piatti contrassegnati da simbolo *



Prodotti surgelati o abbattuti in loco



Piatti disponibili vegan, specificare sempre la richiesta!

Uova!

trova la tua accoppiata preferita!

Just Eggs 7

le migliori uova strapazzate (4 uova) con burro ed erba cipollina su pane casereccio tostato

Eggs & Salmon 11

pane casereccio con uova strapazzate e salmone affumicato

Eggs & Bacon 8

pane casereccio con uova strapazzate e bacon croccante

Eggs Benedict 12.5

uova in camicia, prosciutto grigliato e salsa olandese su crostone di pane casereccio

Eggs Florentine 11.5

uova in camicia con spinaci* e salsa olandese, su crostone di pane casereccio

Eggs Royal 14

uova in camicia con salmone e salsa olandese, su crostone di pane casereccio

Extra & contorni

Uova (2uova) /uova vegan 2.5

Bacon/bacon vegan * 3.5/2.5

Salmone/salmone vegan ~ 100gr * 6.5

Avocado mash mini/ciotola * 2/4

Hummus 4.5

Sciroppo d'acero 2

Cream cheese/cheddar/holland 1.5

Nutella / panna 1.5

Patate al forno 3.5

Mirtilli o Frutti di bosco ~ 120gr 6.5

Banana 1.5

Spinaci saltati / Coleslaw 4

Pane - 2 fette 1.5

I nostri piatti potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala necessità di consumare alimenti privi di determinati prodotti PRIMA di finalizzare l'ordine. Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11: glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa.

TAUER

KITCHEN MENU

Brunch everyday dalle 9.30 alle 14.30

Pancakes: la nostra specialità

Ogni piatto contiene 3 pancakes sofficiissimi

-  **Tauer pancakes** 11.5
mirtilli, bacon, sciroppo d'acero
-  **Chocolaty** 9.5
Nutella, panna montata artigianale e scaglie di cioccolato fondente
-  **Fruity pancakes** 12
frutti di bosco, fragole, banana e sciroppo d'acero
-  **Banny** 9.5
banana, fragole e sciroppo d'acero
-  **ChocoCaramel** 9.5
Ganache al cioccolato fondente, panna montata, caramello mou salato
-  **Foresta nera** 9.5
salsa al cacao, confettura di frutti di bosco e panna montata artigianale
-  **Savoury** 10.5
bacon, uova strapazzate, salsa cheddar
-  **ASPy** 13.5
Avocado, Salmone, Philadelphia (2 pancakes)

* Pancake da condividere

Le **BOARDS**: i nostri vassoi con 10 pancake e tutti i condimenti più deliziosi!
Perfette per 2 persone o da condividere in gruppo!

-  **Pancake Board MIX** 30
Bacon, uova strapazzate, banana, frutti di bosco, nutella, sciroppo d'acero, confettura di frutti di bosco
-  **Pancake Board Salata** 35
Bacon, salmone affumicato, uova strapazzate, crema di avocado, sciroppo d'acero, salsa cheddar e cream cheese
-  **Pancake Board Dolce** 30
Panna montata artigianale, banana, frutti di bosco, nutella, sciroppo d'acero, confettura di frutti di bosco



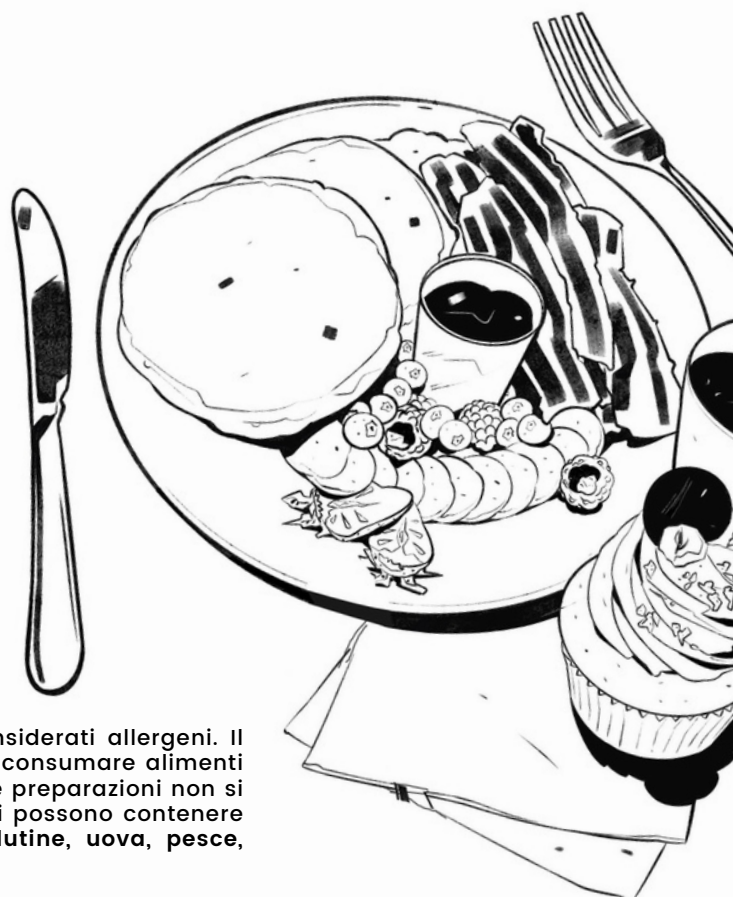
Prodotti surgelati o abbattuti in loco



Piatti disponibili vegan, specificare sempre la richiesta!

OPZIONI SENZA GLUTINE

Sono disponibili pane e pancakes senza glutine con maggiorazione di €1.50
Esclusi i piatti contrassegnati da simbolo *



I nostri piatti potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala necessità di consumare alimenti privi di determinati prodotti PRIMA di finalizzare l'ordine. Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11: **glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa.**

TAUER

BAKERY MENU

Brunch everyday dalle 9.30 alle 14.30

Cupcakes

4.5

-  **THE BEST**
tortino morbido al cacao, cremoso di pistacchio siciliano, cuore di gelè al lampone
-  **MERRY POPPY - senza glutine!**
tortino al limone e semi di papavero, crema al limone e curd al mirtillo
-  **AMERICA**
tortino alla vaniglia, ripieno di salsa al cacao, cremoso al burro d'arachidi
-  **PEACH PERFECT**
tortino alla vaniglia, ripieno di gelè di pesca, cremoso al lampone
-  **TEA GARDEN**
tortino al tè matcha, ripieno di gelè di lampone, panna al cocco
-  **FORESTA NERA**
tortino morbido al cacao
ganache al cioccolato fondente 70%
gelè di lampone

Rolls

3

-disponibilità giornaliera variabile

-  **CINNAMON ROLL**
-  **CHELSEA BUN**
intreccio di pan briche cn semi di papavero, zucchero e mirtilli rossi
-  **CARDAMON SWIRL**
intreccio di pan briche al cardamomo



Piatti disponibili vegan,
specificare sempre la richiesta!

Cookies Classici

3

-  **GOCCE DI CIOCCOLATO**
-  **NUTTY**
cookie morbido al cacao ricco di pezzi di nocciole IGP Piemonte

Cookies Special

3.5

-  **FIGGY - senza glutine!**
friabile frolla al cacao, ripiena di confettura di fichi, con cioccolato e noci pecan
-  **LEMONY**
frolla ripiena di marmellata di limone con glassa al lampone

Cheesecakes

- NEW YORK STYLE** €5.5
classica cheesecake cotta, con decorazione di gelè di lamponi e frutti di bosco freschi
-  **CREMINO - senza glutine!** €6
cheesecake cremosa alle nocciole IGP Piemonte, ganache al cioccolato fondente, caramello salato da versare sopra!

...e le altre bontà!

- SCONE** €4
Dolce tradizionale scozzese servito con panna e confettura
-  **PLUMCAKE fetta** €2.8
chiedere la proposta del giorno
- BROWNIE** €3.8
- BROWNIE - senza glutine e lattosio** €4.5
con mandorle e noci pecan
- EXTRA BROWNIE** €5
brownie caldo, panna, caramello e granella di nocciole
- EXTRA BROWNIE - senza glutine** €5.5
-  **BANANA BREAD - senza glutine** €4.5



I nostri prodotti di pasticceria vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa in loco

I nostri piatti potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala necessità di consumare alimenti privi di determinati prodotti PRIMA di finalizzare l'ordine. Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11: glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa.