MENU WINTER 2025 FOOD

CATEGORIA			PANCAKES	BEST SELLER
NOME DEL PIATTO			BRUNCH LOVERS	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTO TONDO	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	3	SPALLINATA GRANDE PASTELLA PANCAKE		
KG	0.090	CREMA CHANTILLY		
KG	0.050	ACERO		
PZ	1	FRAGOLA TAGLIATA IN 4		
PZ	4	MIRTILLI		
PZ	3	LAMPONI		
KG	0.010	BURRO		
SOPRA FRUTTA		ZUCCHERO A VELO		

Impostare il frytop a 180°C e imburrare la piastra.
Formare tre dischi con l'aiuto di uno spallinatore grande. Cuocere i pancake fino alla comparsa di bolle sui bordi e al centro, girandoli dopo circa tre minuti per lato. Una volta pronti, impilare i pancake su un piatto rotondo formando una torre. Guarnire con abbondante crema chantilly, frutti di bosco freschi e una spolverata di zucchero a velo sopra la frutta. Servire con lo sciroppo d'acero a parte.

CATEGORIA			PANCAKES	
NOME DEL PIATTO			HEALTHY	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTO TONDO	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	3	DISCHI PANCAKE VEGANI		
PZ	5	MIRTILLI		
PZ	1	CUCCHIAIO MELOGRANO		
PZ	MEZZA	BANANA RONDELLE		
KG	0.050	GRANOLA		
KG	0.050	SCIROPPO DI ACERO		

Impostare il frytop a 180°C.
Spruzzare lo staccante vegano e formare con l'aiuto di una sac à poche, precedentemente riempita con la pastella vegana, 3 dischi di pancake, cuocere 4 minuti per lato risulteranno pronti quando al tatto risulteranno duri. Attenzione, i pancake vegani richiedono più tempo per cuocere rispetto a quelli normali. Impiattare a torre i pancake pronti in un piatto tondo, ricoprire i pancake con la granola, aggiungere la banana tagliata a rondelle senza staccare i pezzi, altra granola, il melograno, e i mirtilli; servire con lo sciroppo d'acero a parte.

CATEGORIA	PANCAKES
NOME DEL PIATTO	THE ALL AMERICAN
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	SPALLINATA GRANDE PASTELLA PANCAKE
PZ	2	CHEDDAR
PZ	2	POLLO FRITTO
KG	0.040	SCIROPPO ACERO BBQ
PZ	4	GERMOGLI
KG	0.010	BURRO
PZ	2	BACON

Impostare il frytop a 180°C e imburrare la piastra.
Formare 3 dischi con l'aiuto dello spallinatore grande; cuocere 2 minuti per lato (i pancake risulteranno pronti solo con la comparsa di bolle vicino ai bordi e al centro). Appena girati i pancake mettere subito su 2 dischi, le fette di cheddar. Nel frattempo, a parte, friggere il pollo e piastrare 2 fette di bacon.
Impiattare i pancake a torre con il seguente ordine: cheddar, no cheddar e cheddar.
Disporre prima il baconbe poi il pollo con la punta in su. Decorare con 4 germogli e servire lo sciroppo BBQ al maple a parte.

CATEGORIA	PANCAKES
NOME DEL PIATTO	BERRY MASCARPONE PANCAKE
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	SPALLINATA GRANDE PASTELLA PANCAKE
KG	0.090	CREMA MASCARPONE
PZ	4	LAMPONI
PZ	4	MIRTILLI
PZ	1.000	CUCCHIAIO MELOGRANO
KG	0.050	COULIS DI LAMPONI
PZ	1	AMARETTI
KG	0.040	SCIROPPO DI ACERO

Impostare il frytop a 180°C e imburrare la piastra.
Formare 3 dischi con l'aiuto dello spallinatore grande(i pancake risulteranno pronti solo con la comparsa di bolle vicino ai bordi e al centro). A parte, decorare il piatto con il coulis formando delle gocce, realizzati con l'aiuto di un cucchiaio. Una volta cotti, disporre i pancake a torre uno sopra l'altro.
Guarnire il pancake con un bel ciuffo di mascarpone e decorare la crema con lamponi, mirtilli, melograno e amaretto sbriciolato sopra. Servire con sciroppo d'acero a parte.

CATEGORIA	PANCAKE
NOME DEL PIATTO	PISTACCHIO PANCAKE
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

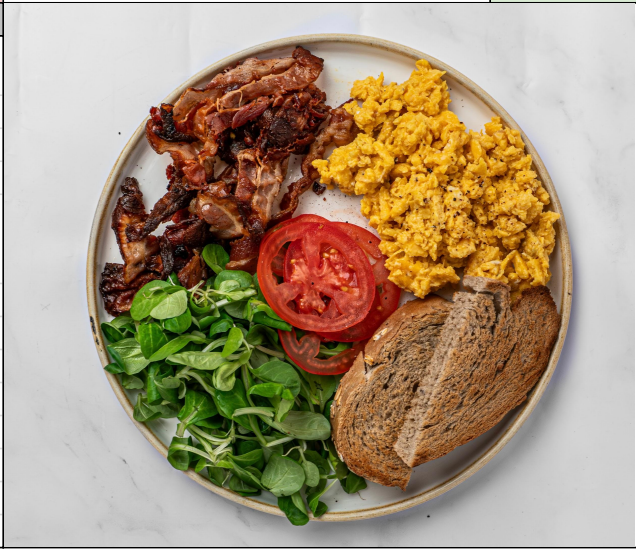
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	SPALLINATA GRANDE PASTELLA PANCAKE
PZ	5	LAMPONI
KG	0.070	CREMA PISTACCHIO
KG	0.005	GRANELLA PISTACCHIO
KG	0.030	PANNA SPRAY
KG	0.010	BURRO

Impostare il frytop a 180°C e imburrare la piastra.
Formare 3 dischi con l'aiuto dello spallinatore grande; (i pancake risulteranno pronti solo con la comparsa di bolle vicino ai bordi e al centro), circa 3 minuti per lato. Una volta pronti, impilarli a torre su un piatto, versare il pistacchio caldo, disporre i lamponi al centro e completare con una spolverata di granella di pistacchi.
Servire con un ciuffo di panna a lato.

CATEGORIA	PANCAKES
NOME DEL PIATTO	PROTEIN PANCAKE
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	SPALLINATA GRANDE PASTELLA PANCAKE
PZ	MEZZA	BANANA
PZ	5	MIRTILLI
PZ	4	LAMPONI
PZ	1	CUCCHIAIO MIELE
PZ	2	CUCCHIAIO YOGURT GRECO

Impostare il frytop a 180°C e ungere la piastra con lo staccante.
Formare 3 dischi con l'aiuto dello spallinatore grande;Cuocere per 4 minuti per lato senza bruciarli.
Una volta cotti, disporre i pancake a torre uno sopra l'altro. Guarnire con due cucchiai di yogurt greco, mezza banana tagliata a rondelle, mirtilli, lamponi, un filo di miele.

CATEGORIA			**EGGS LOVERS**	**MODIFICATO**
NOME DEL PIATTO			**EGGS AND BACON**	
NUMBER OF PORTION			**1**	
TIPO PIATTO			**PIATTO TONDO**	
UNIT	**Q.TA'**	**PRODOTTO**		
KG	2	SPALLINATA GRANDE UOVA STRAPAZZATE		
PZ	6	FETTE BACON		
KG	0.015	VALERIANA		
PZ	2	FETTE POMODORO		
PZ	1	**FETTA PICCOLA FILONE INTEGRALE SOLO LE ESTREMITà (50 GR)**		

Scaldare le uova nel microonde per 1 minuto e 30 secondi e nel frattempo tostare 6 fette di bacon sulla piastra fino a renderle croccanti.
A parte, tostare una fetta di pane, tagliarla a metà.
Comporre il piatto aggiungendo da un lato le uova strapazzate, dall'altro il bacon, e separando il tutto con il pane tostato.
Completare con valeriana e fette di pomodoro.

CATEGORIA			**EGGS LOVERS**	**MODIFICATO**
NOME DEL PIATTO			**THE SALMON DANCE**	
NUMBER OF PORTION			**1**	
TIPO PIATTO			**PIATTO TONDO**	
UNIT	**Q.TA'**	**PRODOTTO**		
KG	0.100	HUMMUS		
PZ	1	UOVA OCCHIO		
PZ	1/2	AVOCADO 1/2		
PZ	2	SALMONE 2 FETTE PICCOLE		
PZ	2	POMODORINI CONFIT		
KG	0.002	ERBA CIPOLLINA SOPRA AVO		
KG	0.005	VALERIANA		
KG	0.002	MIX DI SEMI		
KG	POCA	PAPRIKA SOPRA UOVA		
KG	0.003	OLIO SOPRA HUMMUS		
PZ	1	**FETTA PICCOLA FILONE INTEGRALE SOLO LE ESTREMITà (50 GR)**		

Cuocere un uovo all'occhio di bue. Prendere un piatto tondo e spalmare l'hummus su un lato con l'aiuto di un cucchiaio, occupando quasi metà del piatto. Accanto, disporre il salmone creando delle onde per conferire volume; dall'altra parte adagiare l'uovo. Tagliare metà avocado a fettine sottili e posizionarlo al centro del piatto, cospargendo un po' di erba cipollina sopra. Aggiungere i confit precedentemente scaldati, coprire il buco con valeriana e finire il piatto con una fetta di pane tostato e tagliato a metà. Decorare il piatto con semi di sesamo e papavero sull'hummus, una spolverata di paprika sull'uovo

CATEGORIA	EGGS LOVER	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO	TURKEY BENEDICT	
NUMBER OF PORTION	1	
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	ENGLISH MUFFIN
KG	2	SPALLINATA PICCOLA AVOCADO SMASHED
PZ	4	FETTENTACCHINO TAGLIATO SOTTILE!!!
KG	0.050	CAPPUCCIO CONDITO CON VINAIGRETTE
PZ	2	UOVA POCHE CONDITO CON SALE
KG	0.070	SALSA OLANDESE
KG	MEZZO	CUCCHIAIO MELOGRANO
	POCA!!	PAPRIKA SOPRA SALSA
PZ	4 RAMI	GERMOGLI
KG	0.015	MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE
KG	0.010	BURRO
PZ	1	FIORE EDULE

Tagliare a metà un English muffin e tostare con una noce di burro la parte interna, una volta tostato spalmare l'avocado su entrambi i lati. Adagiare sopra, sempre su entrambi i lati, il tacchino seguito dal cappuccio condito con vinaigrette. Aggiungere due uova pochè scaldate, asciugate e condite con un pizzico di sale.
A parte, scaldare la salsa olandese a bagnomaria e versarla sopra le uova. Completare il piatto con una spolverata di paprika germogli di piselli e melograno sopra la salsa, servire con un contorno di misticanza condita con vianigrette e un fiore come decorazione.

CATEGORIA	EGGS LOVER	NEW
NOME DEL PIATTO	CROISSANT ROYALE	
NUMBER OF PORTION	1	
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	CROISSANT
KG	2	CHEDDAR
PZ	1 E MEZZO	SPALLINATA GRANDE UOVA STRAPAZZATE
PZ	4	BACON
KG	0.015	MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE
KG	0.002	ERBA CIPOLLINA
PZ	1	FIORE

Tagliare a metà il croissant senza separarlo completamente.
Imburrare la piastra e tostare bene i lati interni del croissant.
Disporre una fetta di cheddar passata in piastra sulla base del croissant e adagiarlo su un piatto verde con bordo alto.
Scaldare le uova strapazzate in microonde e sistemarle sopra al formaggio, passare unaltra fetta di cheddar passata in piastra e adagiare nella parte superiore del croissant.
Cuocere il bacon fino a renderlo croccante, tagliarlo a pezzettini e distribuirlo sulle uova.
Guarnire con erba cipollina fresca tritata sopra il bacon.
Servire con un contorno di misticanza condita con vinaigrette e un fiore edule.

CATEGORIA			FRENCH TOAST	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO			FRUITY FRENCH	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTO TONDO BORDO ALTO	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	1	**FETTA SHOKUPAN DI FINEFFOD**		
KG	0.100	PASTELLA FRENCH DOLCE		
PZ	4	MIRTILLI		
PZ	1	FRAGOLA		
PZ	3	LAMPONI		
KG	0.050	SCIROPPO ACERO		
KG	0.070	CREMA AL MASCARPONE		
KG	0.020	BURRO		
POCHISSIMO ZUCCHERO A VELO				

Imburrare una piastra a 180°C.
Inzuppare una fetta shokupan in un contenitore con la pastella dolce e trasferirla subito sulla piastra; dorare bene entrambi i lati.
Impiattare la fetta su un piatto verde **E ATTENDERE 1 MINUTO**. Al centro creare una striscia ondulata con un ciuffo di crema al mascarpone. Disporre la frutta spargendola un po sul piatto e un po sul french , completare con una spolverata di zucchero a velo **POCO**.
Servire con una ciotolina di sciroppo d'acero a lato.

CATEGORIA			FRENCH TOAST	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO			SWEET AND SALTY	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTO TONDO	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	1	**FETTA SHOKUPAN DI FINEFOOD**		
KG	0.100	PASTELLA DOLCE		
KG	0.050	SCIROPPO D'ACERO		
PZ	2	MIRTILLI		
PZ	2	LAMPONE		
PZ	1	FRAGOLA		
KG	3	BACON		
KG	1	SPALLINATA GRANDE UOVA STRAPAZZATE		
PZ	3	POMODORINI CONFIT		
KG	0.001	ERBA CIPOLLINA		
KG	0.010	MISTICANZA CON VINAIGRETTE		
KG	0.020	BURRO		
KG	1	FIORE EDULE		

Sciogliere abbondante burro su una piastra a 180°C.
Inzuppare una fetta di shokupan nella pastella dolce e trasferirla subito sulla piastra, dorando bene entrambi i lati.
Disporre il pane intero su un piatto tondo.
Da un lato del piatto sistemare la frutta fresca (mirtilli, lamponi, fragola) insieme al bacon croccante, servendo a parte lo sciroppo d'acero per dividere bacon e frutta.
Nell'altro lato adagiare le uova strapazzate precedentemente scaldate e guarnite con erba cipollina fresca.
Completare con i pomodorini confit con il loro rametto, un ciuffo di misticanza condita con vinaigrette e un fiore edule come decorazione.

CATEGORIA	FRENCH TOAST
NOME DEL PIATTO	CINNAMON LOTUS FRENCH
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO BORDO ALTO

NEW

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	**FETTA SHOKUPAN DI FINEFOOD**
KG	0.100	PASTELLA DOLCE
KG	0.010	BURRO
KG	3	CUCCHIAI CREMA LOTUS
PZ	1	FRAGOLA
PZ	4	MIRTILLI
PZ	3	LAMPONI
KG	0.030	PANNA
KG	1	BISCOTTO LOTUS FRANTUMATO
PZ	1	BISCOTTO LOTUS INTERO
KG	1	FIORE

Sciogliere il burro su una piastra a 180°C.
Inzuppare una fetta di shokupan nella pastella dolce e trasferirla subito sulla piastra, facendola dorare bene su entrambi i lati.
Disporre la fetta calda in un piatto verde.
A parte, scaldare la crema Lotus in microonde per 40 secondi e versarla sopra il french toast ancora caldo.
Sbriciolare un biscotto Lotus sulla superficie e inserirne uno intero al centro come decorazione insieme a un fiore edule.
Aggiungere la frutta, distribuita in parte sopra al french toast e in parte sui lati del piatto.
Completare con un ciuffo abbondante di panna montata, e servire.

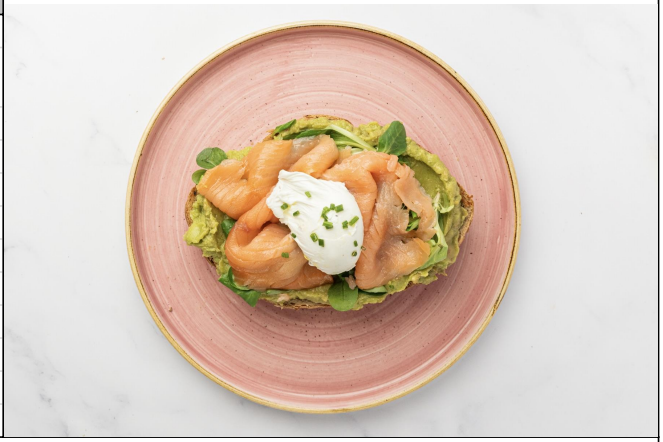
CATEGORIA	FRENCH TOAST
NOME DEL PIATTO	INSANE FRENCH
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	2	SHOKUPAN PRETAGLIATO
PZ	3	FETTE PROSCIUTTO COTTO
PZ	3	FORMAGGIO EDAMER
PZ	2	BACON
KG	0.080	PASTELLA SALATA
PZ	1	UOVO ALL'OCCHIO
PZ	1 CUCCHIAIO	MAIONESE ALLA SENAPE
		MISTICANZA PER DECORAZIONE
KG	0.010	BURRO

Imburra la piastra impostata a 185°C. Su due fette di shokupan pretagliato, spalma la maionese alla senape, di seguito disponi le fette di edamer. Su una delle fette, aggiungi il prosciutto cotto e 2 fette di bacon cotte. Chiudi il panino e immergilo nella pastella salata, quindi adagialo sulla piastra imburrata. Tosta uniformemente da entrambi i lati con il burro. A parte, cucina un uovo all'occhio di bue. Impiatta disponendo il toast al centro del piatto e posiziona l'uovo sopra, condito con sale e pepe. Disponi sopra un letto di misticanza.

CATEGORIA	AVOCADO LOVERS
NOME DEL PIATTO	CREAMY SALMON
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PANE AI CEREALI (100 GR)
PZ	2	SPALLINATA PICCOLA AVOCADO SMASHED
KG	0.010	VALERIANA
PZ	1	UOVO POCHE
PZ	2	SALMONE FETTE GRANDI
KG	0.001	ERBA CIPOLLINA
KG	0.005	OLIO
		SALE SOPRA UOVO



Tostare la fetta di pane sulla piastra in vetroceramica 3 minuti per lato a 185°C.
Spalmare sulla fetta di pane la crema di avocado poi aggiungere la valeriana per creare volume, sopra la valeriana adagiare il salmone creando delle onde per conferire volume.
Riscaldare un uovo poche in acqua calda 3 minuti, asciugare e adagiare sopra il salmone.
Decorare con l'erba cipollina, olio e sale.

CATEGORIA	AVOCADO LOVERS
NOME DEL PIATTO	VERY VEGAN TOAST
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

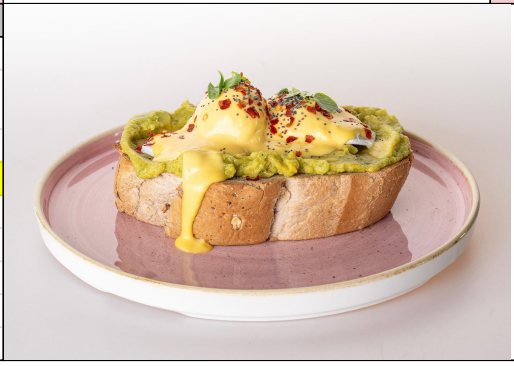
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PANE AI CEREALI(100 GR)
KG	0.120	HUMMUS BARBABIETOLA
PZ	MEZZO	AVOCADO A FETTE
KG	0.001	SEMI SESAMO E PAPAVERO
PZ	MEZZO	CUCCHIAIO MELOGRANO CHICCHI
KG	6 RAMI	GERMOGLI
KG	0.001	OLIO
		SALE E PEPE

Tostare il pane sulla piastra in vetroceramica 2 minuti per lato a 185°C.
Ricoprire il pane formando delle onde di hummus con l'aiuto di una sac à poche, tagliare mezzo avocado a fette in lungo e adagiare sopra al pane.
Decorare con una dose abbonadate di germogli, il melograno e i mix di semi. Condire con olio, sale e pepe

BRUNCH REPUBLIC

CATEGORIA	AVOCADO LOVERS
NOME DEL PIATTO	ABSOLUTE AVOCADO
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PANE AI CEREALI (100 GR)
PZ	2	SPALLINATA PICCOLA AVOCADO SMASHED
PZ	2	UOVA POCHE
		SALE E PEPE SOPRA UOVA
KG	0.001	SEMI MIX
PZ	2	CUCCHIAI SALSA OLANDESE
KG	0.001	CHILLY FLAKES
PZ	3 RAMI	GERMOGLI



Tostare il pane sulla piastra in vetroceramica 2 minuti per lato a 185°C. Riscaldare 2 uova poche in acqua calda per 3 min.
Spalmare la crema di avocado sul pane tostato, asciugare le uova e adagiarle sopra l'avocado condirle con sale e pepe. A parte riscaldare la salsa olandese a bagno maria e versare sopra le uova
Decorare con i chili flakes e i germogli.

CATEGORIA	BURRITOS
NOME DEL PIATTO	BREAKFAST BURRITO
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PIADINA
PZ	1	SPALLINATORE GRANDE MIX BURRITO
PZ	1/4	AVOCADO 1/4
PZ	0.040	PATATE FRITTE
KG	0.060	SALSA BRUNCH
KG	1 E MEZZO	SPALLINATARE GRANDE UOVA STRAPAZZATE
		PAPRIKA SOPRA SALSA BRUNCH

Posizionare la piadina sul tagliere. Friggere le patate per 2 minuti a 180°C. Nel frattempo, scaldare il mix per burrito e le uova nel microonde per 60 secondi a 900W.
Al centro della piadina, disporre in orizzontale l'avocado, seguito dalle uova strapazzate, il mix per burrito e le patate, facendo attenzione a mantenere gli strati separati.
Chiudere i lati della piadina, piegando il lembo inferiore della tortilla verso l'alto e premendo delicatamente il ripieno all'interno per evitare fuoriuscite, poi arrotolare la tortilla fino a chiuderla completamente.
Dorare in piastra a 185°C per due minuti, quindi impiattare e servire con salsa Brunch e una spolverata di salsa brunch.

CATEGORIA	BURRITOS
NOME DEL PIATTO	VEGAN BURRITO
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	SPALLINATORE GRANDE KEBAB VEGANO
KG	2	FOGLIE LATTUGA
PZ	2	POMODORO RAMATO
KG	0.020	TZATZIKI VEGANA
PZ	1	PIADINA
KG	0.050	HUMMUS BARBABIETOLA
KG	0.001	SEMI DI SESAMO E PAPAVERO

Prendere una piadina e spalmare uno strato di tzatziki, poi aggiungere la lattuga, il pomodoro e il planted kebab precedentemente scaldato e rosolato in piastra. Richiudere il burrito partendo dai due lembi laterali e chiudendolo dall'avanti, arrotolandolo. Mettere il burrito sulla piastra per tostare i lati. In un piatto a parte, spalmare l'hummus e spargere il mix di semi sopra. Tagliare il burrito a metà e sovrapporre i due lati inclinati, fissandoli con uno stecchino.

CATEGORIA	BURRITOS
NOME DEL PIATTO	CRUNCHY BURRITO
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PIADINA
PZ	2	FILETTI DI POLLO
KG	0.050	CAPPUCCIO CONDITO
PZ	2	CHEDDAR
PZ	MEZZA	SPALINATA PICCOLA AVO SMASHED
PZ	2	BACON
PZ	2	POMODORO
KG	0.010	SALSA CAESAR
KG	0.005	VALERIANA SUL PIATTO
KG	0.060	SALSA BRUNCH E PAPRIKA SOPRA

Mettere la piadina sul tagliere.
Friggere il pollo a 180°C
Disporre al centro della piadina, in orizzontale, il cheddar, l'avocado, il cappuccio condito, il bacon la salsa caesar, il pomodoro e infine il pollo fritto, facendo attenzione a mantenere gli strati separati.
Chiudere i lati della piadina, portare il lembo inferiore della tortilla verso l'alto premendo il ripieno all'interno per non farlo fuoriuscire, arrotolare la tortilla finché non sarà totalmente chiusa. Dorare in piastra a 185°C per due minuti. Impiattare e servire con salsa Brunch su un letto di valeriana e finire con una spolverata di paprika.

CATEGORIA	BAGEL
NOME DEL PIATTO	SALMON BAGEL
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	BAGEL
KG	2	CUCCHIAI FORMAGGIO SPALMABILE
KG	0.010	RUCOLA
PZ	2	POMODORO FETTE
PZ	2	SALMONE FETTE PICCOLE
KG	0.010	**VALERIANA CONDITA CON VINAIGRETTE**

Dividere a metà il bagel e tostare in una piastra in vetroceramica, le due parti a 185°C.
Spalmare la cream cheese in entrambi i lati. Nella parte inferiore mettere la rucola, il pomodoro e creare delle onde con il salmone .
Adagiare la parte superiore, servire in un piatto lungo insieme alla valeriana condita con vinaigrette.

CATEGORIA	BAGEL
NOME DEL PIATTO	BEC BAGEL
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	BAGEL
KG	2	BACON
PZ	2	FETTE PROSCIUTTO COTTO
PZ	1	CHEDDAR FETTE
PZ	1	UOVO OCCHIO
KG	0.040	SALSA BACONNAISE
KG	0.010	**VALERIANA CONDITA CON VINAIGRETTE**

Dividere a metà il bagel e tostare in una piastra in vetroceramica, le due parti a 185°C.
Spalmare la salsa Baconnaise in entrambi I lati, nella parte inferiore, mettere il prosciutto e il bacon.
A parte, cuocere un uovo all'occhio di bue, una volta cotto, aggiungere sopra una fetta di cheddar;
Aggiungere l'uovo con il cheddar sopra il bacon.
Adagiare la parte superiore , servire in un piatto lungo insieme alla valeriana condita con vinaigrette.

CATEGORIA	SANDWICH
NOME DEL PIATTO	SAN FRANCISCO CLUB
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	TONDO BORDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	PANE IN CASSETTA
PZ	2	CUCCHIAI FORMAGGIO SPALMABILE
KG	0.020	RUCOLA
PZ	2	POMODORO FETTE
PZ	2	SALMONE FETTE PICCOLE
PZ	1/4	AVOCADO A FETTE 1/4
PZ	1	UOVO OCCHIO
KG	0.050	SALSA BRUNCH E PAPRIKA SOPRA

Mettere le fette di pane sulla piastra in vetroceramica a 250°C.
Spalmare il cream cheese su tutte le fette.
Su una fetta di pane, sistemare il salmone, l'avocado tagliato e l'uovo all'occhio.
Sull'altra fetta disporre la rucola e il pomodoro.
Mettere una fetta sopra l'altra e chiudere con la terza fetta.
Infilzare gli stuzzicadenti e tagliare in 4 spicchi.
Servire sul piatto con bordo alto e a fianco la salsa brunch finire con una spolverata di paprika sopra la salsa.

CATEGORIA	SANDWICH	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO	THE TURKEY CLUB	
NUMBER OF PORTION	1	
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	3	PANE IN CASSETTA
PZ	3	FETTE TACCHINO TAGLIATO SOTTILE
PZ	0.020	LATTUGA
PZ	2	EDAMER
PZ	2	POMODORO
PZ	2	BACON
PZ	MEZZO	CUCCHIAIO MAIONESE
PZ	1	UOVO
PZ	1/4	BURRATA AFFUMICATA
KG	0.60	SALSA BRUNCH E PAPRIKA

Friggere l'uovo all'occhio di bue e, poco prima di girarlo, adagiare sopra due fette di bacon in modo che si scaldino e aderiscano leggermente. Prendere tre fette di pane: su due di esse sistemare le fette di Edamer, mentre sulla terza spalmare uno strato di maionese. Scaldare il tutto sulla piastra.
Su una delle fette con formaggio, iniziare ad assemblare il club sandwich disponendo il tacchino, l'uovo con il bacon. Sull'altra fetta con formaggio aggiungere il pomodoro, la lattuga e la burrata. Adagiare le fette di pane una sopra l' altra, posizionando sempre la parte più pesante alla base.
Completare la preparazione tostando bene i lati esterni del club sandwich su una piastra in vetroceramica, fino a ottenere una doratura uniforme. Infilzare quattro stuzzicadenti piccoli e tagliare il panino in quattro triangoli.
Disporre i triangoli su un piatto tondo e servire accompagnando con salsa brunch a parte e una spolverata di paprika sopra la salsa.

CATEGORIA	TOAST
NOME DEL PIATTO	THE BRUNCH TOAST
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	2	SHOKUPAN PRETAGLIATO
PZ	3	FETTE PROSCIUTTO COTTO SOTTILE
PZ	3	FETTE FORMAGGIO
PZ	MEZZO	CUCCHIAIO MAIONESE ALLA SENAPE A FETTA
KG	0.060	SALSA BRUNCH
KG	0.005	MISTICANZA PER DECORAZIONE
KG	0.010	BURRO

Prendi due fette di pane da toast e spalma la maionese alla senape su entrambe. Adagia il formaggio su entrambi i lati e aggiungi il prosciutto cotto. Nel frattempo, imburra la piastra richiudibile e scalda il toast fino a quando il formaggio all'interno sarà completamente sciolto. Servi con un ciuffo di salsa brunch e qualche foglia di misticanza come decorazione.

CATEGORIA	SALADS AND BOWLS	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO	CAESAR SALAD	
NUMBER OF PORTION	1	
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	PEZZO PETTO DI POLLO GRIGLIATO
PZ	2	BACON
PZ	15	CROSTINI DI PANE
KG	4	FOGLIE LATTUGA GENTILE GRANDI
KG	0.030	**CAVOLO CAPPUCCIO**
	1	**CUCCHIAIO POMODORINI**
KG	0.020	GRANA SCAGLIE
KG	0.040	SALSA CAESAR
PZ	1	FIORE

Piastrare il pollo e il bacon sulla piastra. Impiattare l'insalata, cappuccio e i pomodorini, a parte piastrare il pollo 2 minuti per lato senza bruciarlo, tagliarlo a strisce e adagiare il pollo al centro del piatto. In seguito aggiungere il grana a scaglie intorno, il bacon tagliato a pezzetti, i cubetti di crostini già pronti e infine un fiore edule, servire la salsa caesar a parte.

CATEGORIA		SALADS AND BOWL	NEW
NOME DEL PIATTO		SHRIMP HAPPENS	
NUMBER OF PORTION		1	
TIPO PIATTO		PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
KG	4	FOGLIE LATTUGA GENTILE GRANDI
KG	0.030	CAPPUCCIO
PZ	1	CUCCHIAIO POMODORINI
PZ	5	GAMBERI
PZ	2	FETTE BACON
PZ	1/4	AVOCADO
PZ	MEZZA	BURRATA AFFUMICATA
KG	MEZZA	CIOTOLA VINAIGRETTE SOIA
PZ	2	CROSTINI PANE SBRICIOLATI
PZ	1	FIORE
PZ	MEZZO	CUCCHIAINO MIX SEMI SOPRA AVOCADO

Cuocere gamberi per circa 2 minuti per lato, finché risultano dorati e cotti. Cuocere il bacon fino a renderlo croccante, quindi tagliarlo a pezzetti. Tagliare l'avocado a ventaglio.
In una ciotola unire la lattuga e il cavolo cappuccio di seguito i pomodorini. Disporre i gamberi sopra l' insalata, collocare l'avocado al centro, aggiungere la mezza burrata affumicata a pezzi. Completare spargendo il bacon croccante tagliato a pezzettini, crostini di pane sbriciolati e qualche seme sopra l'avocado. Servire con la vinaigrette a parte in una ciotola e decorare con un fiore.

CATEGORIA		SALADS AND BOWLS	MODIFICATO
NOME DEL PIATTO		GRANOLA BOWL	
NUMBER OF PORTION		1	
TIPO PIATTO		PIATTO TONDO PICCOLO + BOWL	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	2	CUCCHIAIO GRANOLA SOTTO
KG	4	CUCCHIAI ABBONDANTI DI YOGURT GRECO
PZ	2	CUCCHIAIO GRANOLA SOPRA
KG	3	LAMPONI
PZ	5	MIRTILLI
KG	0.010	MIELE
KG	1	CUCCHIAIO DI MELOGRANO

Fare uno strato con due cucchiai di granola alla base e spalmare bene sopra lo yogurt greco, decorare con altri due cucchiai granola in un lato, e sopra disporre: i lamponi, i mirtilli, il melograno ricoprendo di miele sopra la frutta. Servire con piatto da croissant con tovagliolino e un cucchiaio.

CATEGORIA	BURGERS
NOME DEL PIATTO	VEGAN BURGER
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO TONDO BORDO ALTO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	BEYOND BURGER
PZ	1	CUCCHIAIO HUMMUS BARBABIETOLA
PZ	2	POMODORO
PZ	1	FOGLIA LATTUGA DIVISA A META
KG	0.040	MAIO VEGANA
KG	0.120	PATATE FRITTE
PZ	1	BUN VEGANO

Cuocere il burger sulla piastra fry top a 200°C con un filo d'olio (assicurarsi che sia distante da grassi animali).
Tagliare a metà il bun vegano e scaldarlo dalla parte interna sulla piastra in vetroceramica a 250°C.
Sul lato inferiore spalmare l'hummus, e sul lato superiore la maio vegana.
Sulla parte inferiore del panino mettere una foglia di lattuga, il pomodoro e il Burger, chiudere il panino con la parte superiore con l'aiuto di uno stecchino. Servire con patate fritte in un piatto verde

CATEGORIA	BURGERS
NOME DEL PIATTO	MORNING BURGER
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	HAMBURGER
PZ	2	BACON FETTE
PZ	1	CHEDDAR FETTE
PZ	1	UOVO OCCHIO
KG	0.060	SALSA BACONNAISE
PZ	1	BUN
KG	0.120	PATATE FRITTE

Cuoci l'hamburger di manzo per 3 minuti per lato sulla piastra a 200°C. Nel frattempo, taglia a metà il brioche bun e scaldalo dalla parte interna sulla piastra in vetroceramica a 185°C, dopo averlo spalmato con il burro. Prepara un uovo all'occhio. Appena l'hamburger è girato, aggiungi il cheddar e cuoci il bacon, quindi uniscilo al burger. Spalma la salsa baconnaise su entrambe le parti del brioche bun. Una volta pronto, posiziona l'hamburger sulla parte inferiore del pane, aggiungi l'uovo e chiudi il tutto con uno stecchino. Impiatta su un piatto lungo e completa il piatto con patatine fritte.

CATEGORIA	BURGERS
NOME DEL PIATTO	LA BURGER
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	HAMBURGER
PZ	2	BACON FETTE
PZ	1	BUN
PZ	MEZZO	SPALLINATA PICCOLA AVOCADO SMASHED
KG	0.040	SALSA ALGERINA
KG	0.120	PATATE FRITTE
KG	0.020	CAVOLO CAPPUCCIO CON OLIO SALE

Cuocere l'hamburger di manzo per 3 minuti per lato sulla piastra a 200°C. Nel frattempo, cuocere il bacon. Tagliare a metà il brioche bun e scaldare la parte interna sulla piastra in vetroceramica a 185°C dopo averla spalmata con il burro.
Spalmare la salsa algerina sulla parte superiore del bun, aggiungere l'avocado schiacciato solo nella parte inferiore, quindi adagiare il burger di manzo con il bacon sopra e, infine, il cavolo cappuccio condito sulla parte superiore

CATEGORIA	BURGERS
NOME DEL PIATTO	CRISPY CHICKEN
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	2	POLLO FRITTO
PZ	1	BUN
KG	2	LATTUGA FETTE
PZ	4	CETRIOLINI SOTTACETO
KG	0.040	MAIONESE
KG	0.120	PATATE FRITTE
PZ	1	CHEDDAR
PZ	2	BACON

Friggere il pollo nella friggitrice a 180°C per 4 minuti e poi scolarlo e asciugarlo. Nel frattempo, cucinare due fette di bacon.
Tostare entrambi i lati del brioche bun sulla piastra in vetroceramica dopo averlo spalmato con la butter wheel.
Spalmare la maionese su entrambe le fette di pane.
Sulla fetta inferiore del pane, disporre la lattuga, le fette di cetriolino e i pezzi di pollo. Scaldare rapidamente una fetta di cheddar sulla piastra per 5 secondi e trasferirla velocemente sopra il pollo fritto. Aggiungere anche le fette di bacon.
Chiudere il panino con la parte superiore, utilizzando uno stecchino da 15 cm per fissarlo, e servire con patatine fritte.

CATEGORIA	FRITTI
NOME DEL PIATTO	PATATE FRITTE
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	CIOTOLA PICCOLA

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
KG	0.200	PATATE FRITTE
KG	0.050	SALSA BRUNCH

Accendere la friggitrice e impostare la temperatura a 190°C. Quando l'olio sarà ben caldo, prendere il fritto dal congelatore, mettere nel cestello e immergere nell'olio. Non lasciare cadere dall'alto per evitare schizzi di olio caldo. Friggere per circa 2,45 minuti, finché l'impanatura non sarà croccante. Trasferire le patatine in una ciotola con della carta assorbente per asciugarli bene. Successivamente, trasferire in un'altra ciotola e servili con salsa Brunch

CATEGORIA	FRITTI
NOME DEL PIATTO	SWEET FRIES
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	CIOTOLA PICCOLA

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
KG	0.200	PATATINE FRITTE DOLCI
KG	0.050	SALSA BRUNCH

Accendere la friggitrice e impostare la temperatura a 190°C. Quando l'olio sarà ben caldo, prendere i fritti dal congelatore, mettere nel cestello e immergere nell'olio. Non lasciare cadere dall'alto per evitare schizzi di olio caldo. Friggere per circa 2,30 minuti, finché l'impanatura non sarà croccante. Trasferire le patate dolci in una ciotola con della carta assorbente per asciugarli bene. Successivamente, trasferire in un'altra ciotola e servili con salsa Brunch

CATEGORIA	FRITTI
NOME DEL PIATTO	CHICKEN POP CORN
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	CIOTOLA PICCOLA

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
KG	0.150	PATATE REALLY CRUNCHY
KG	0.120	CHICKEN POP CORN
KG	0.050	SALSA BRUNCH

Accendere la friggitrice e impostare la temperatura a 190°C. Quando l'olio sarà ben caldo, prendere i fritti dal congelatore, mettere nel cestello e immergere nell'olio. Non lasciare cadere dall'alto per evitare schizzi di olio caldo. Friggere, finché l'impanatura non sarà croccante. Trasferire i fritti in una ciotola con della carta assorbente per asciugarli bene. Successivamente, trasferire in un'altra ciotola, prima le patatine dopo i chicken popcorn e servili con salsa Brunch

CATEGORIA	SIDE
NOME DEL PIATTO	HUMMUS
NUMBER OF PORTION	1
TIPO PIATTO	PIATTO LUNGO+ BOWL

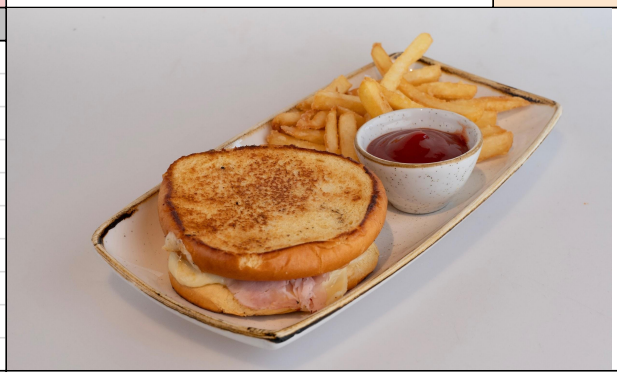
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	0.200	HUMMUS DI CECI
KG	0.010	MELOGRANO
KG	0.005	OLIO
PZ	1	PIADINA
		PAPRIKA
		SEMI MIX

Impiattare l'hummus preparato in precedenza all'interno di una ciotolina da granola. Nel frattempo, tostare bene la piadina e tagliarla in otto spicchi. Completare il piatto guarnendo l'hummus con chicchi di melograno, semi mix, un filo d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di paprika. Il tutto va servito in un piatto lungo, disponendo la ciotolina e gli spicchi di piadina in modo ordinato

CATEGORIA			KIDS	KIDS
NOME DEL PIATTO			CHICKEN AND FRIES	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			CIOTOLA PICCOLA	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	2	FILETTO DI POLLO		
KG	0.100	PATATE FRITTE		
PZ	0.040	SALSA BRUNCH		

Friggere le patatine per 2 minuti e il pollo fritto per 5 minutiin una friggitrice a 185°. Scolare e asciugare, quindi servire in una ciotola con salsa brunch

CATEGORIA			KIDS	KIDS
NOME DEL PIATTO			UPSIDE DOWN TOAST	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTO LUNGO	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	1	PANE BUN		
PZ	2	FORMAGGIO		
PZ	2	PROSCIUTTO COTTO		
KG	0.100	PATATINE		
KG	0.030	KETCHUP		



Assemblare il toast girando le fette di pane al contrario, farcendo prima con il formaggio e successivamente con il prosciutto cotto. Imburrare la piastra con una noce di burro e tostare il panino da entrambi i lati fino a ottenere una doratura uniforme. Nel frattempo, friggere le patatine nella griggitrice. Servire il toast caldo, accompagnato dalle patatine disposte a parte e una ciotolina di ketchup.

CATEGORIA		KIDS	KIDS
NOME DEL PIATTO		ICE CREAM PANCAKE	
NUMBER OF PORTION		1	
TIPO PIATTO		PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	2	SPALLINATA PICCOLA PASTELLA PANCAKE (120 GR)
KG	1	PALLINA DI GELATO
PZ	5	LAMPONI
PZ	0.040	COULIS LAMPONE

Con l'aiuto di uno spallinatore, formare due dischi di impasto per pancake della stessa dimensione. Cuocerli su una piastra a 185°C, dorandoli uniformemente da entrambi i lati. Una volta pronti, impiattare sovrapponendoli a torre su un piatto tondo con bordo alto. Guarnire con una pallina di gelato, cinque lamponi freschi e un bricchetto a parte contenente coulis di lamponi.

CATEGORIA		KIDS	KIDS
NOME DEL PIATTO		CHEESEBURGER	
NUMBER OF PORTION		1	
TIPO PIATTO		PIATTO TONDO BORDO ALTO	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	HAMBURGER
PZ	1	PANE BUN
PZ	1	CHEDDAR
KG	0.020	KETCHUP
KG	0.020	MAIONESE
KG	0.100	PATATE FRITTE
PZ	3	CETRIOLINI

Cuoci l'hamburger di manzo su una piastra a 200° per 3 minuti per lato una volta cotto aggiungi una fetta di cheddar. Taglia a metà il panino e tostalo leggermente con una noce di burro. Spalma la maionese su una metà del panino e il ketchup sull'altra. Aggiungi 3 fette di cetriolini sottaceto sulla parte superiore del panino, adagia l'hamburger cotto sulla parte inferiore e chiudi il panino. Servi l'hamburger accompagnato da patatine fritte in un piatto tondo cpon bordo alto.

CATEGORIA			TIRAMISU	NEW
NOME DEL PIATTO			RASPBERRY TIRAMISU	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTINO DA CROISSANT	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	1	TIRAMISU FRAGOLA		
1 CUCCHIAINO		COULIS LAMPONI		
PZ	3	LAMPONI FRESCHI		
1 CIUFFO		MENTA		

Scongelare il tiramisù il giorno precedente in frigorifero. Aprire il coperchio e guarnire con coulis di lamponi, alcuni lamponi freschi e un ciuffo di menta. Servire su un piatto da croissant con cucchiaino da cappuccino.

CATEGORIA			TIRAMISU	NEW
NOME DEL PIATTO			PISTACHIO TIRAMISU	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO PIATTO			PIATTINO DA CROISSANT	
UNIT	Q.TA'	PRODOTTO		
PZ	1	TIRAMISU PISTACCHIO		
1 CUCCHIAIO		PISTACCHIO SCIOLTO		
MEZZO CUCHIAIO		GRANELLA PISTACCHIO		

Scongelare il tiramisù il giorno precedente in frigorifero. Aprire il coperchio, decorare con pistacchio sciolto e completare con granella di pistacchio. Servire su un piatto da croissant con cucchiaino da cappuccino.

BRUNCH REPUBLIC

CATEGORIA		TIRAMISU	NEW
NOME DEL PIATTO		SALTED CARAMEL TIRAMISU	
NUMBER OF PORTION		1	
TIPO PIATTO		PIATTINO DA CROISSANT	

UNIT	Q.TA'	PRODOTTO
PZ	1	TIRAMISU CARAMELLO
1 CUCCHIAIO		CARAMELLO SALATO
PZ	1	BISCOTTO LOTUS

Scongelare il tiramisù il giorno precedente in frigorifero. Aprire il coperchio, decorare con caramello salato e completare con un biscotto Lotus. Servire su un piatto da croissant con cucchiaino da cappuccino.