

CASA NOSTRA

MODERN ITALIAN EATERY

BUNGIORNO
BRUNCH

SAMSTAGS & SONNTAGS & FEIERTAGS

09:00-14:00 UHR

BONGIORNO

BRUNCH

HEALTHY BOWLS & SUPER FOOD

Bircher Müsli alla Casa Nostra 9,5

Haferflocken | Nüsse | süße Avocado | Joghurt | Honig

Hausgemachtes Granola 8


Obst | Honig | Schokolade | Nüsse

Choose your base + Joghurt 2,5
 + Haferdrink 2,5
 + Kuhmilch 2

auf Wunsch auch mit glutenfreiem* Granola (+2 EUR)

DOLCE

Pancakes 7,5

+ Obst 3
 + Joghurt 2,5
 + Ahornsirup 2,5
 + à la Carlo mit Bombardino  3
 + Speck 3

CORDIALE

Zu allen Eierspeisen reichen wir einen Brotkorb.
 Dieser kann gerne auf Wunsch auch glutenfrei* bestellt werden. (+2 EUR)

EIERSPEISEN SPECIALE

Eggs Florentine 12,5

Pochiertes Ei | Spinat | Hollandaise

Turkish Egg 12

Pochiertes Ei | Joghurt | Sumach | Acı Biber

Huevos Rancheros 13

Rührei | Crostada | Avocado | Koriander

Onsen Tamago 8

Onsen-Ei | Katsobushi Tuna | Chili | Alge

EIERSPEISEN CLASSICS mit Bio-Eiern vom Billersberger Hof

Rührei (2 Stk.) || Spiegelei || Onsen-Ei je 2,8

+ Nduja  3
 + Getrüffelt 7
 + Speck 3

Avocado Brot 11,5

Geröstetes Graubrot | Avocado | Frische Kräuter
 + Bacon 3
 + Spiegelei 2,8

auf Wunsch auch glutenfrei* (+2 EUR)

Bio-Açaí Bowl 12

Granola | Chia Samen | Goji Beeren |
 Kakaonibs | Kokosflocken | Banane | Beeren

auf Wunsch auch mit glutenfreiem* Granola (+2 EUR)

DAILY SPECIALS je nach Verfügbarkeit

Cornetto	3,8
Bombolone	3,8
Sfogliatella	3,8
Torta della Nonna	5,5
Crostata con Crema	5,5

*kann trotzdem Spuren von Mehl enthalten,
 da die gleichen Arbeitsflächen benutzt werden

BONGIORNO

B R U N C H

ITALIAN DELIGHTS

Philly Cheese Steak Sandwich 12

Rindfleisch | Cheddar | Gruyère | Pilze
Paprika | Bourbon

Tuna Tatar Bread 13

Bluefin Tuna | Schwarzbrot | Creme Fraiche | Radieschen
Kräuter

Parmigiana 9

Aubergine | Tomate | Mozzarella

DAILY SPECIALS

Tramezzini Tuna 6,9

Thunfisch-Creme | Kräuter |
Chipotle

Tramezzini integrale Caprese 6,9

Burrata | Tomate | Basilikum

Tramezzini integrale Roastbeef 8,9

Rosa gebratenes Rindfleisch | mediterrane
Remoulade

BONGIORNO

BRUNCH

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

DOLCE VITA(MINA)

Frisch gepresster Saft 5,5
Orange || Apfel-Karotte-Ingwer

Vitamin Booster Shot 3
Ingwer | Kurkuma | Lemon

Virgin Mary Shot 3
Tomate | Tabasco

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Minze 5,5
Soda | Zitrone | Minze

Apfel-Blueberry 8
Apfelsaft | Blaubeer-Purree | Limette | Soda

HOTTIES

auf Wunsch auch mit Hafermilch (+0,5 EUR)

KAFFEE

Espresso⁹ 2,2

Espresso Macchiato^{9,9} 2,5

Doppio⁹ 3,5

Cappuccino^{9,9} 3,4

Flat White^{9,9} 3,8

SPECIALS

Black Milk 4
Kardamom | Zartbitterschokolade

Golden Milk 8
Kurkuma | Mandel | Zimt | Milch

Kaiserfrühstück im Glas 8
Milchcreme | Walnuss | Honig
Bananenmilch | Kakao

Chai Latte 4
Chai | Vollmilch

Matcha Latte 4
Matcha | Vollmilch

SOFTS

Afri Cola^{1:3:9} 0,20L 3

Afri Cola 0,20L 3
Light^{1:3:9}

Red Bull ORGANICS 0,25L 3,5
Viva Mate^{1:9}

Red Bull ORGANICS 0,25L 3,5
Blood Orange^{1:1:9}

SMOOTHIES

Grasshopper 6,5
Kiwi | Apfel | Basilikum

Vanilla Kiss 6,5
Ananas | Limette | Vanille | Apfel

Latte Macchiato^{9,9} 3,8
+ Karamell 0,5
+ Vanille 0,5

TEE

Assam Special Broken 5
Schwarzer Tee⁹

Darjeeling 5
Schwarzer Tee⁹

Asian Sun Leaf 5
Grüner Tee

Rooibos Vanilla 5
Grüner Tee

Kamillenblüten 5
Kräutertee

Spicy Black Chai Broken 5
Schwarzer Tee, aromatisiert

Kräutergarten 5
Kräutertee

Summer Berry 5
Früchtetee, aromatisiert

BONGIORNO

BRUNCH

DRINKS

SCHAUMWEINE

0,1	0,75
-----	------

Veuve Clicquot 11 85
Brut | Pinot Noir | Chardonay
Pinot Meunier | Champagne
Reims

Ruinart 130
Rosé, Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier, Reims

Prosecco Vino Spumante 8 31
Fidora
Veneto | Italien

CASA BRUNCH SPECIALS

Mimosa^{1:10} 8
Champagner | Orangensaft

Seasonal Bellini⁵ 9
Seasonal Mousse | Prosecco

Tipsy Banana 7
Banane | Milch | Bourbon | Karamell

SPRITZ

Rosato Tonic^{1:10} 7,5
Ramazzotti Rosato | Schweppes
Indian Tonic | Limette

Casa Spritz^{1:10} 7,5
Crema de Mentha | Soda |
Crema de Violetta | Limettensaft

Bloody Mary 10
Tomate | Tabasco | Sellerie