

WE ONLY DO DOUBLE SHOT!

SPECIALTY COFFEE

► GUARDA LA LISTA DEI CAFFÈ

↳ Espresso

↳ Americano

Espresso completo servito su 150ml di acqua microfiltrata a 70°

↳ Cappuccino/Maxi Cappuccino

Latte Bio/Avena/Mandorla/Cocco

↳ V60 No sugar/No milk

Iced Latte 5

Latte Bio/Avena/Mandorla/Cocco

Batch Brew ► CHIEDI I CAFFÈ DEL GIORNO 5.5

Cold Brew "Tesseract" Aliena 5.5

NO—COFFEE

Matcha Latte "Michi Amsterdam" 5

Chai Latte 5

TÈ/INFUSI

Tè nero/Tè verde 4.5

Infuso 6

Camomilla 3.5

BEVANDE

Kombucha "Laverve" 5.5

Spremuta di Arancia / Limonata homemade 4.5

Succo di Mela / Succo Tropicale 5

Succo di Lampone 6

Birra e Vino ► CHIEDI ALLO STAFF

TRY WITHOUT SUGAR!

● Acqua Microfiltrata

1

▼ BAKERY

Selezioniamo con la stessa cura gli ingredienti del laboratorio, proprio come facciamo con il caffè.

La farina è del Mulino Sobrino, biologica dal 1993. Il burro è centrifugato, stile francese ma ottenuto da latte di alpeggio italiano, prodotto dalla cascina Giovale di Beppe e i suoi formaggi. La nostra produzione artigianale spazia dal dolce al salato, dai cornetti ai sandwich: qui sotto trovi solo i nostri best-seller.

Per conoscere tutte le proposte del giorno o farti consigliare uno dei nostri speciali, chiedi pure al nostro staff: sarà felice di aiutarti.

	Maritozzo dall'iperspazio Un bun soffice con la panna.	3.5
	Tiramisù Cosmico Qui il caffè specialty fa la differenza!	5.5
	Dolci a Zero Gravità Guarda la vetrina per le disponibilità	
	Focacce "Lunari" fatte in casa Chiedi allo Staff	9/12
		

Per qualsiasi informazione su intolleranze e allergeni, consulta la lista alla fine del menù e chiedi allo Staff.

■ BREAKFAST TUTTO IL PANE È PRODOTTO IN CASA

	The Milky Way	10
	Yogurt "Fattoria Faraoni", granola fatta in casa, frutta sciroppata e miele (1.7.8)	
	Space Invaders/Avocado Toast (extra uova strapazzate +4) (1)	12
	Intergalactic Toast	13
	Prosciutto cotto di suino Umbro e mozzarella "Azienda Agricola Le Starze" (1.3.7)	
	Green Planet/Uova strapazzate servite con pan brioche, verdure di stagione arrosto e parmigiano reggiano (1.3.7)	16
	Moon Benedict	20
	Uova poached, monkey bread, salmone marinato, spinaci e salsa bernese (1.3.4.7)	
	A Space Odissey Breakfast	21
	Uovo fritto "Pulicaro", pan brioche, fagioli, bacon glassato, salsiccia arrosto "Re Norcino", pomodoro alla piastra, funghi (1.3.7.10)	

DALLE 9:00 ALLE 12:30

■ LUNCH MEAL CHIEDI ALLO STAFF GLI SPECIALI DEL GIORNO

	Lunar Shakshuka	18
	Uova stufate al pomodoro, peperoni, spezie, salsa yogurt e tabbouleh (1.3.7)	
	Interstellar Club Sandwich	18
	Prosciutto cotto, pomodoro, insalata di pollo, bacon croccante (1.2.4.6.7.12)	
	Asteroid Pasta	16
	Spaghettoni "Santa Rita" freddo al pomodoro giallo, parmigiano e basilico (1.7)	
	Saturn Tartare/Battuta di manzo, cetriolini, senape, prezzemolo, alici, capperi (1.4.10)	17
	Catched from the Galaxy/Pescato del giorno (2.4.13.14)	24
	Insalata dell'Astronauta ► CAMBIA OGNI GIORNO, CHIEDI ALLO STAFF	15
	↳ SIDES Contorno del giorno	7

ALLE 12:45 ALLE 15:30

▲ Pane 3

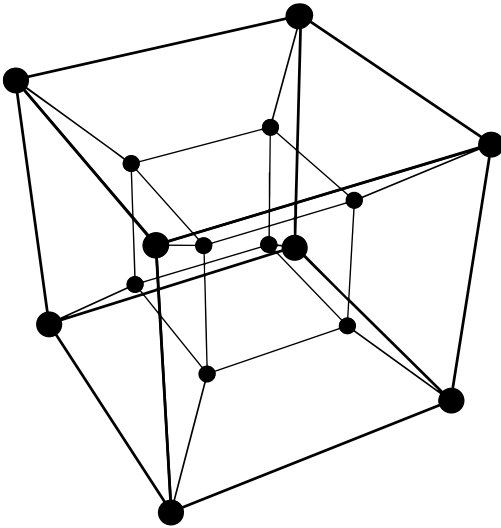
● Olio Extravergine Monocultivar 2

DRINK AT 277,15 KELVIN

COOL DOWN / SHAKE WELL / POUR HEAVELY

TESSERACT

▲ COLD BREW INTERDIMENSIONALE



Dentro ogni lattina di TESSERACT c'è un viaggio.
Partiamo da Senhor Niquino, il nostro caffè ALIENA brasiliano:
un naturale avvolgente, con note di nocciola, cacao e frutta a polpa gialla.
Lo estraiamo a freddo grazie alla tecnologia Hard Tank,
per una bevanda pulita, stabile e intensamente aromatica.

Non è solo una lattina: è un portale.
Aprilo. Bevi. Rallenta.
O accelera. Dipende da che universo arrivi.

