NÖNA
BISTROT

CAFFETTERIA

Espresso
€2
Espresso doppio
Double espresso
€4
Decaffeinato - *Decaf*
€2,50
Orzo - *Decaf barley espresso*
€2,50
Cappuccino
€3
Cappuccino decaffeinato
€3,50
Ginseng
€3
Caffè Latte
€3
Cioccolata calda
Hot chocolate
€6
Tè, Infusi, Camomilla
Tea, infusion, chamomilla
€5

Latte vegetale
Avena, mandorla, soia, senza lattosio
Vegetable milk
Oat, Almond, Soy, Lactose Free
+€0,50

BEVANDE
SOFT DRINKS

Acqua microfiltrata 0.75l
Natural / sparkling microfiltered water
€3
Lattina di acqua Can water
€2
Succhi di frutta 100% bio (Achillea)
Fruit juices bio 100%
€5
Spremuta d'arancia fresca
Fresh orange juice
€6
Tè freddo - Limone o pesca (Achillea)
Iced tea - Lemon or Peach
€5
Chinotto / Cedrata / Tonica (Limori)
€5
Crodino
€5
Coca Cola
€3,50

Spritz (Aperol / Campari), Hugo
€8

Birra alla spina Draft Beer
(Peroni, Raffo)
Piccola Small €4 | Media Medium €6

Calice di vino Glass of wine
a partire da / start from €8

ESTRATTI - PRESSED JUICES

VITAMINICO
Arancia, mela, carota, zenzero
Orange, apple, carrot, ginger
€6

CLASSICO
Arancia, carota, limone
Orange, carrot, lemon
€6

DETOX
Finocchio, mela, limone, sedano
Fennel, apple, lemon, celery
€6

bondolfi boncaffè dal 1855 · ACHILLEA BIO · LIMORI · RAFFO · BIRRA PERONI 1846

NÖNA

BISTROT

DALLA VETRINA
DISPLAY CASE

Fetta di torta
Slice of cake
€5

Croissant vuoto
plain
€2
farcitura
for filling
+€1

Pain au chocolat
Croissant vegano
vegan
€3

Maritozzo
€3

Biscotti assortiti
Assorted cookies
€5

BOWL

(5,7,10)
Yogurt greco, granola al cioccolato fondente fatta in casa, lamponi, mirtilli, mandorle, sciroppo d'acero
Greek yogurt, homemade dark chocolate granola, raspberries, blueberries, almonds, maple syrup
€10

(5,7)
Yogurt greco, granola, banana, burro d'arachidi
Greek yogurt, granola, banana, peanut butter
€8

Frutta di stagione
Seasonal fruit
€6

BREAKFAST
Fino alle 12 - Until 12pm

(1,3,7)
Omelette con formaggio, insalata e pane tostato
Omelette stuffed with cheese, salad, bread
€11

(1,3)
Pane tostato burro e marmellata di visciole
Toasted bread, butter and sour cherry jam
€7

(1,3,7)
French toast
€7

(1,3,7,8)
Pancakes
€8

(1,3,4)
Uova Benedict
Eggs Benedict with cooked ham and hollandaise sauce
€12

(3)
Uova strapazzate
Scrambled eggs
€8

(1,7)
Brioche salata prosciutto e formaggio
Savory brioche with ham and cheese
€7

(1,3,4)
Avocado toast con uova strapazzate, salmone affumicato, avocado, pane casareccio tostato
Scrambled eggs, smoked salmon, avocado, toasted country bread
€14

EXTRA

da aggiungere al piatto - to add to the dish

Avocado
€3

Banana e cioccolato
Banana and chocolate
€2

Guanciale €3

Mirtilli e sciroppo d'acero
Blueberries and maple syrup
€3

(7)
Formaggio
Cheese
€3

(3)
Uova
Eggs
€2

Hummus di ceci
Chickpea hummus
€2

NONA
BISTROT

PIATTI SPECIALI - SPECIAL DISHES

Fino alle 12 - Until 12pm

(1,3,7)

NONA SANDWICH

Pollo, olive nere, maionese al limone, lattuga, patate al forno

Chicken, black olives, lemon mayonnaise, lettuce, roasted potatoes

€15

(1,8)

HEALTHY BANANA SPLIT

Banana a fette, granola fatta in casa, burro d'arachidi, frutti rossi e frutta secca

Sliced banana, homemade granola, peanut butter, berries and dried fruit

€8

(1,3,4,7,8)

VEGGY NONA HEAVEN

Ricotta romana DOP, miele, nocciole tostate. Uova strapazzate, burro chiarificato e erba cipollina fresca. Pane casareccio tostato a lievitazione naturale e guacamole. Bowl di Yogurt greco, frutta di stagione, granola, semi di chia

Ricotta romana DOP, honey, toasted hazelnuts. Scrambled eggs, clarified butter and fresh chives. Toasted sourdough bread and guacamole. Greek yogurt bowl, seasonal fruit, granola, chia seeds

€18

(1,3,7,8)

SWEET & SAVOURY

Uova strapazzate, guanciale croccante, salsiccia alla griglia e patate al forno. Pancakes con sciroppo d'acero e burro salato. Pane tostato con burro e marmellata alle visciole

Scrambled eggs, crispy bacon, grilled sausage and roasted potatoes. Pancakes with maple syrup and salted butter. Toast with butter and sour cherry jam

€23