

<p><b>Opzione A</b></p> <p><b>25,00€</b></p> <p><i>Potrai scegliere tra:</i></p>	<p><b>4 PORTATE FOOD</b></p> <p>A scelta fra dolce e salato</p> <p><b>2 BEVANDE</b></p> <p>Una fredda e una calda</p>	<p><b>Opzione B</b></p> <p><b>20,00€</b></p> <p><i>Potrai scegliere tra:</i></p>	<p><b>3 PORTATE FOOD</b></p> <p>A scelta fra dolce e salato</p> <p><b>2 BEVANDE</b></p> <p>Una fredda e una calda</p>
<h2>DOLCE</h2>		<h2>SALATO</h2>	
<p><b>Brioche assortite</b> <b>1,5 €</b></p> <p>Marmellata, nutella, crema</p>		<p><b>Cheese toast</b> <b>6 €</b></p> <p>Asiago Dop e cheddar</p>	
<p><b>Pancakes</b> <b>7 €</b></p> <p>Frutta fresca e topping</p>		<p><b>Crostone speck</b> <b>8 €</b></p> <p>Crostone con pane lievito madre, speck Belli formaggio Asiago, cetriolini sotto aceto</p>	
<p><b>Waffle</b> <b>7 €</b></p> <p>Frutta fresca e topping</p>		<p><b>Crostone avocado</b> <b>9 €</b></p> <p>Guacamole, uovo all'occhio di bue, salmone ed erba cipollina</p>	
<p><b>Yogurt al bicchiere</b> <b>5 €</b></p> <p>Yogurt naturale, frutta fresca e müsli</p>		<p><b>Toast Classico</b> <b>6 €</b></p> <p>Prosciutto cotto affumicato Branchi, formaggio Asiago</p>	
<p><b>Torta del giorno</b> <b>4 €</b></p> <p>Artigianale</p>		<p><b>Sfogliata Salmone</b> <b>8 €</b></p> <p>Sfogliatino integrale, formaggio spalmabile e salmone affumicato</p>	
<p>il topping può essere: sciroppo d'acero, frutti di bosco, nutella o caramello</p>		<p><b>Uovo all'occhio di bue</b> <b>5 €</b></p>	
<h2>BEVANDE</h2>		<p><b>Tagliere</b> <b>10 €</b></p> <p>Di speck nostrano e cetriolini</p>	
<p><b>Spremuta d'arancia</b> <b>4 €</b></p>		<p><b>Pane</b> <b>3 €</b></p> <p>Pane caldo (anche senza glutine)</p>	
<p><b>Succo di frutta</b> <b>3 €</b></p>		<h2>CAFFETTERIA</h2>	
<p><b>The Pesca</b> <b>3 €</b></p>		<p><b>Caffè espresso/macchiato</b> <b>1,2 €</b></p>	
<p><b>The Limone</b> <b>3 €</b></p>		<p><b>Cappuccino</b> <b>1,8 €</b></p>	
<p><b>Coca Cola</b> <b>3 €</b></p>		<p><b>Caramel latte</b> <b>3,5 €</b></p>	
<p><b>Coca Cola Zero</b> <b>3 €</b></p>		<p><b>Americano in Mug</b> <b>2,5 €</b></p>	
<p><b>Mela e Zenzero Bio Levico</b> <b>3,5 €</b></p>		<p><b>Iced macchiato</b> <b>3,5 €</b></p>	
<p><b>Aranciata Bio Levico</b> <b>3,5 €</b></p>		<p><b>Caffè freddo</b> <b>3 €</b></p>	
<p><b>Cedrata Tassoni</b> <b>3,5 €</b></p>		<p><b>Infusi e the caldi</b> <b>3 €</b></p>	
<p><b>Chinotto</b> <b>3 €</b></p>			
<p>@nunusitalia // @nunus.cafe</p>			



Solo gli ottusi sono brillanti la mattina a colazione

*Oscar Wilde*

ti aspettiamo per provare  
anche il nostro

**menù**

## BRUNCH

il sabato e la domenica  
dalle 10:30 alle 14:00

*con anche due offerte di prezzo a  
seconda delle tue esigenze*

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,2 €
Caffè macchiato	1,2 €
Cappuccino	1,8 €
Caramel latte	2,5 €
Chocolate latte	3,5 €
Caffè Americano in Mug	2,5 €
Caffè Marocchino	2 €
Iced macchiato	3,5 €
Caffè freddo latte di mandorla	3 €
Caffè shakerato	2,5 €
Infusi e the caldo	3 €
aggiunta di soia	0,5 €

## DOLCI

Brioche assortite	1,5 €
Donuts	2,5 €
Mini Muffin	2,5 €
Baci di Dama	0,8 €
Biscottini assortiti	1 €
Torta del giorno	4 €
Torta Crostata	4 €
Yogurt al Bicchiere	5 €

se invece cerchi un posto per la pausa  
pranzo perfetta ti aspettiamo con il nostro

**menù**

## LUNCH

dal martedì al venerdì  
dalle 12:00 alle 14:00





# NUNUS

C A F È - I N C O N T R O

aperitivo o serata tra amici, dai uno sguardo alla  
carta

## COCKTAIL

il drink giusto per l'occasione giusta.

### APERITIVO

Spritz aperol/campari/select	5 €
Spritz Trento DOC	6 €
Hugo	5 €
Hugo St-germain	6 €
Negroni	7 €
Americano	7 €
Crodino	3 €
Campari soda	3 €
San Bitter bianco/rosso	3 €

Prima tu prendi un drink, poi il  
drink ne prende un altro e infine il  
drink prende te.

*Francis Scott Fitzgerald*

### SPIRITS

Sambuca	3,5 €
Montenegro	3,5 €
Disaronno	3,5 €
Vecchia Romagna	3,5 €
Amaro Negroni	3,5 €
Jack Daniels	3,5 €
Fernet Branca	3,5 €
Jagermeister	3,5 €
Amaro del capo	3,5 €
Baileys	3,5 €

### MARZADRO

18 Lune grappa	4 €
Zirmol grappa	3,5 €
Fieno grappa	3,5 €
al Teroldego grappa	3,5 €
meli verde liquore	3,5 €