Brunch

Tutte le domeniche dalle 12.00 alle 15.30

IL NOSTRO BRUNCH AMERICANO... MA NON TROPPO!

COMPRESI NEL TUO BRUNCH CI SARANNO

- Un Ricco Buffet
- Acqua
- Succo d'Arancia
- Caffè Espresso
- Caffè Americano
- Tè Caldo

BRUNCH

€ 28

COPERTO **€ 2**

BAMBINI
FINO A 10 ANNI
€ 15

BUFFET

€ 16

BEVERAGE DA AGGIUNGERE
COPERTO **€ 2**
BAMBINI **€ 15**

Il salato

SCEGLI UNO TRA QUESTI PIATTI

- **Uova** all'occhio di bue con bacon
- **Uova** strapazzate con prosciutto cotto e fontina
- **Omelette** al naturale
- **Omelette** con prosciutto cotto e fontina
- **Avocado Toast** con salmone affumicato

- **Risotto** con crema di piselli e caprino
- **Agnolotti** al pomodoro ripieni di speck e radicchio con burro e salvia
- **Trofie** con pomodorino fresco, gamberetti e zucchine

- **Salmone** in crosta di pistacchi con julienne di verdure e misticanza
- Turbante di **spigola** con zucchine e speck su pomodoro emulsionato
- **Tartare** di manzo
- **Bistecca di Angus** scaloppata con patate rustiche

- **Club Sandwich**

Pollo, bacon, uova, lattuga, maionese, pomodoro

- **Club Deseo**

Bresaola, zucchine grigliate, lattuga, caprino, pomodoro

- **Insalata Greca**

Insalata mista, feta, peperoni, cetrioli, olive, cipolla di Tropea, patate lesse

- **Insalata Afrodisiaca**

Insalata mista, avocado, ananas e gamberetti al vapore

- **Caesar Salad**

Lattuga, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano

- **Hamburger**

Hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cetriolini

- **Special Hamburger**

Pane alla curcuma, hamburger di manzo, bacon, uovo occhio di bue, pomodoro, lattuga, cetriolini

- **Burger Vegetariano**

Hamburger di spinaci, verdure grigliate

- **Bagel Burger**

Salmone affumicato, iceberg, formaggio, cremoso allerba cipollina, pomodori secchi

- **Burger Deseo**

Pane alla curcuma, hamburger di manzo, scamorza affumicata, lattuga e salsa tartara

*Tutti i nostri burger sono accompagnati da patatine

Il dolce

Scegli il tuo dolce preferito dal Buffet

@deseo.milano

Menù Delfino

Bambini fino a 10 anni

PRIMI PIATTI

- Pasta in bianco
- Pasta al pomodoro
- Risotto alla milanese

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di pollo
- Mini hamburger
- Mini Chicken burger
- Mini Cheeseburger

Avvertenze dello Chef

- LA NOSTRA CONTINUA ATTENZIONE AI DISPOSITIVI E ALLE NORME GARANTISCE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI NOSTRI PRODOTTI
- ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
- INDICATE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE
- LA PRODUZIONE È GIORNALIERA E I PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO
- L'ENTUSIASMO, IL CALORE... E LE URLA PROVENIENTI DALLE CUCINE SONO LA PROVA DELLA NOSTRA PASSIONE

Wine Chart

BOLLICINE

Franciacorta Satén Millesimato – "Le Marchesine" 2019	€ 80
Marcalberto Brut Rosé – "Az.Agricola Marcalberto"	€ 35

BIANCHI

Gewürztraminer – Trentino "Az Agricola Roeno"	€ 25
Falanghina IGP – Campania "San Salvatore 1988"	€ 30
Vermentino – Sardegna"Audarya"	€ 30
Ribolla Gialla – Friuli Venezia Giulia"Vigna del Lauro"	€ 25
Sauvignon – Alto Adige"Von Blumen"	€ 36
Lugana – Lombardia"Tenuta Roveglia"	€ 30

ROSSI

Cannonau – Sardegna "Audarya"	€ 25
Primitivo – Puglia "Barsento"	€ 25
Amarone della Valpolicella – Veneto "Ca' Rugate"	€ 60
Ripasso – Veneto "Ca' Rugate"	€ 35
Brunello di Montalcino – Toscana Verbena"	€ 59

Coffee Bar

Servizio fino alle 1700

Caffé	€ 2.50
Caffè americano American coffee	€ 3
Caffé corretto Spiked coffee	€ 3.50
Caffè doppio Double coffee	€ 3.50
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 3
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 3.50
Marocchino	€ 3
Cappuccino	€ 3
Caffe shakerato Iced coffee	€ 5
Latte macchiato	€ 3.50
Tè caldo Hot tea	€ 5
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 5
Amari, liquori e distillati Bitters. liqueurs and spirit	da € 5
Vino in calice e prosecco Wine glass and Prosecco	€ 6
Cocktail	da € 8
Birra in bottiglia Beer in the bottle	€ 6
Birra media Draft beer	€ 6
Bibite Soft drinks	€ 5
Spremuta Fresh-squeezed juice	€ 5
Acqua 0.25 ml Water 0.25 ml	€ 2.50

Brunch

Every Sunday from 12pm to 15.30pm

OUR AMERICAN BRUNCH, BUT NOT TOO MUCH!

INCLUDED IN YOUR BRUNCH

- A rich Buffet
- Water
- Orange juice
- Caffè Espresso
- Caffè Americano
- Hot tea

Savory food

YOU CAN CHOOSE ONE OF THESE DISHES

€ 28

COVER CHARGE € 2

CHILDREN UP TO 10Y

€ 15

- **Fried eggs** with bacon
- **Scrambled eggs** with ham and fontina cheese
- **Omelet**
- **Omelet** with ham and fontina cheese
- **Avocado toast** with smoked salmon

- **Risotto** with cream of peas and goat cheese
- **Agnolotti** stuffed with speck and radicchio with butter and sage
- **Trofie** with cherry tomatoes, shrimps and zucchini

BUFFET

WITHOUT DRINKS

€ 16

COVER CHARGE ~~€ 2~~

CHILDREN € 15

- **Salmon in pistachio crust** with julienne vegetables and mixed salad
- **Sea bass** with zucchini and speck and emulsified tomato
- **Beef tartare**
- **Angus Steak** with rustic potato

- **Club sandwich**

Chicken, bacon, eggs, lettuce, mayonnaise, tomato

- **Club Deseo**

Bresaola, grilled zucchini, lettuce, goat cheese, tomato

- **Caesar Salad**

Lettuce, chicken, bread croutons, parmesan flakes

- **Greek salad**

Mixed salad, feta, cucumbers, olives, peppers, Tropea onion, boiled potatoes

- **Aphrodisiac Salad**

Mixed salad, avocado, pineapple and steamed shrimp

- **Hamburger**

Beef burgers, lettuce, tomato, pickles

- **Special hamburger**

Turmeric bread, beef burgers, bacon, beef-eye egg, tomato, lettuce, pickles

- **Burger Vegetariano**

Spinach burgers, grilled vegetables

- **Bagel burger**

Smoked salmon, iceberg, cheese creamy with chives, dried tomatoes

- **Burger Deseo**

Turmeric bread, beef burgers, smoked scamorza, lettuce and tartar sauce

All our burgers are accompanied by french fries

Sweeties

Choose your favorite dessert from the Buffet

@deseo.milano

Dolphin Menù

Children up to 10yo

FIRST COURSES

- Plain pasta
- Pasta with tomato sauce
- Milanese risotto

SECONDS COURSES

- Chicken cutlet
- Mini hamburger
- Mini Chicken burger
- Mini Cheeseburger

Warnings by the Chef

- OUR CONTINUOUS ATTENTION TO DEVICES AND STANDARDS GUARANTEES THE QUALITY AND SAFETY OF OUR PRODUCTS
- SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN*;
- INDICATE ANY INTOLERANCES OR ALLERGIES
- PRODUCTION IS DAILY AND DISHES ARE FRESHLY PREPARED;

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come $S0_2$.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI