

CENTRIFUGHE E FRULLATI

con ingredienti freschi e di stagione

GREEN POWER pera, mela, spinaci, mirtilli, lime	7,5
IMMUNE BOOST arancia, mela, pompelmo, carote, erba di grano biologica	7,5
DETOX spinaci, mela, cetriolo, sedano, ginger, spirulina	7,5
CITRUS SWING arancia, limone, pompelmo	7,5
SPREMITA DI ARANCIA	4 7
SPREMITA DI MELA	4 7
LIMONATA limone spremuto, sciroppo di agave, frutti di bosco	4
PROTEIN PUNCH mango, banana, arancia, proteine di semi di zucca	8
ENERGIZER frutti di bosco yogurt, latte vaccino, sciroppo di agave, top di granola	8
FOREVER YOUNG cacao crudo, espresso, banana, latte di soia, sciroppo di agave	8
POST WORKOUT pera, spinaci, banana, mirtilli, latte di cocco, proteine di semi di zucca	8

BEVANDE

COCACOLA normale o zero	4
TE FREDDO LE VESPE tea floreale dolcificato a piacere con agave	4
COLD BREW E TONICA	5,5
CORTESE GINGER BEER soda analcolica al ginger	4
SUCCO DI PESCA IN BOTTIGLIA	3,5

COCKTAILS

MIMOSAS vino frizzante a scelta con spremuta di arancia, mela o succo di pesca	6
SPRITZ aperol, vino frizzante, soda	7
GINGER SPRITZ pimm's, vino frizzante, ginger beer	8
LE VESPE MULE vodka, limone, cetriolo e ginger centrifugati, ginger beer	8
BLOODY MARY vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, sedano, tabasco, worchestershire sauce	8

VINI E BIRRE

VINO BIOLOGICO San Giovese / Pinot Grigio	4	15
VINO FRIZZANTE	4	15
PERONI ALLA SPINA	3,5	5,5

ACQUA INCLUSA
COPERTO € 1

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI MOMENTI DI MAGGIORE AFFLUSSO NON È POSSIBILE ACCETTARE MODIFICHE AI PIATTI O FARE CONTI SEPARATI. RINGRAZIAMO PER LA COLLABORAZIONE

LE VESPE CAFE'

MENU BRUNCH SETTIMANALE

levespecafe.com
FIRENZE Via Ghibellina 76/R
+39 055 3880062
levespecafe.com



I NOSTRI CAFFE'

ESPRESSO O MACCHIATO + 0,30 € per decaffeinato	1,5
CAPPUCCINO + 0,5 con latte di soia, cocco o avena	2
FLAT WHITE + 0,5 con latte di soia, cocco o avena	3,5
CAFFELATTE CALDO O GHIACCIATO	3,5
MATCHA LATTE CALDO O GHIACCIATO	4,5
DRIP COFFEE O ICED COFFEE caffè in grani monorigine provenienza Etiopia	3,5
COLD BREW origine Brasile	4,5
AMERICANO espresso e acqua calda	2
CHAI LATTE CALDO O GHIACCIATO	4,5
HOT CHOCOLATE	4
LATTE E CIOCCOLATO FREDDO	4
MOCHACCINO CALDO O GHIACCIATO espresso, latte, cioccolata e panna montata	5
ICED COCO COFFEE espresso, latte di cocco, sciroppo di acero	5
TEA CALDI English breakfast / Green tea / Moroccan mint / Chai tea / Earl Grey	3,5
AMARETTO COFFEE 18 + caffelatte, Disaronno, nocciola, panna e amaretti	7
CHOCO BAILEY'S COFFEE 18 + caffelatte, cioccolata, bailey's, panna montata	7
BORGHETTI COFFEE 18 + caffelatte, liquore al caffè, panna e caramello	7
IRISH COFFEE 18 + doppio espresso, whiskey irlandese, zucchero e panna montata	7

+ 1 € LATTE DI SOIA, AVENA O COCCO

+ 1 € PANNA MONTATA

+ 1 € SCIROPPI

cioccolato, vaniglia, nocciola o caramello

IL NOSTRO BRUNCH

AVOCADO TOAST V VG pane con lievito madre, purea di avocado, semi misti e ribes + 2 € con feta + 3 € con uova in camicia o bacon	9
PANCAKES O FRENCH TOAST V serviti con sciroppo della casa e frutta + 2,5 € con composta di fragola, sciroppo di acero canadese bio o nutella + 3 € con salsiccia o bacon	10
ANNEX uova strapazzate, bacon, patate arrosto e pane tostato servito con burro e composta di fragola	13
PARKDALE V uova strapazzate con spinaci e feta, patate arrosto, pane tostato servito con burro e composta di fragola	13
THE KING due uova strapazzate, bacon, salsiccia, patate arrosto, pancake con sciroppo della casa + 2,5 € per sciroppo di acero canadese bio, composta di fragola o nutella	16
LOGAN panino arrotolato con uova, salsiccia, patate, formaggio, salsa messicana, avocado servito con le nostre patate arrosto	14
COXWELL bagel con uova strapazzate, formaggio e bacon, servito con le nostre patate arrosto	14
THE FINCH panino grigliato con spinaci, formaggio, bacon, cipolle caramellate, servito con le nostre patate arrosto	14
VIA DEL LEONE panino arrotolato con pollo, riso, avocado, cipolle caramellate, formaggio e chipotle mayo, servito con le nostre patate arrosto	14
VIA DEI NERI V 🌿 quesadilla con fagioli neri, formaggio, salsa messicana, guacamole, cipolle caramellate, servita con jalapeño, panna acida, servito con le nostre patate arrosto + 3 € con pollo	14

INSALATE E BOWLS

MEDITERRANEAN BOWL V VG falafel, hummus, cetriolo, pomodorini, olive kalamata, feta, pickled di cipolla rossa, carote, daikon, con condimento a base di tahina. Servita con riso integrale, spinacini e pita chips. + 3 € con pollo senza feta per opzione vegana	15
LE VESPE GRANOLA BOWL V VG yogurt, frutta fresca, sciroppo di agave, fiocchi di cocco, semi di chia opzione vegana con bevanda di soia, cocco o avena	10

COMPONI IL TUO PIATTO

1.0 €

opzione senza glutine
chipotle mayo

2,5 € L'UNO

pita chips / sciroppo di acero canadese bio / nutella / composta di fragole / feta / jalapeno / cipolla caramellata/ salsa messicana house made

3 € L'UNO

pane a lievitazione naturale / purea di avocado / due uova / bacon / salsiccia / pollo fagioli neri

4 € L'UNO

pane senza glutine / pancake o french toast (1 pezzo) / patate arrosto / hummus / falafel e tahina