



AMAN VENICE BRUNCH

Servito dalle 11:00 alle 16:00 Served from 11am until 4pm

CLASSICS

UOVA BIOLOGICHE COTTE A PIACERE

Eggs any style (V,3)

UOVA "BENEDICT/ROYAL", PANINO AL VAPORE

Eggs Benedict/Royale on a steamed English muffin (1,3,4,7)

UOVA BENEDICT CON ASTICE

Lobster Benedict (1,3,4,7)

UOVA STRAPAZZATE CON GRANCEOLA

Scrambled eggs with crab (3,4,7)

"TURKISH EGG" UOVO IN CAMICIA, YOGURT E PAPRIKA

"Turkish egg", yogurt, paprika and poached egg (V,3,7)

PANE IN CASSETTA AROMATIZZATO ALLA BANANA E SPEZIE, YOGURT DI BUFALA E BANANA CAMELLATA

Banana bread, yogurt and caramelized banana (V,1,3,7,8)

PANCAKE, FRUTTI DI BOSCO E CREMA CHANTILLY

Pancake berries and Chantilly cream (V,3,7,8)

ANTIPASTI – STARTERS

INSALATA DI CEREALI E AVOCADO

Multi grain salad and avocado (VG)

TARTARE DI FASSONA E TUORLO D'UOVO

Fassona beef tartare and egg yolk (3,10,12)

AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO E PANE INTEGRALE

Avocado, smoked salmon and sourdough bread (1,4)

VITELLO TONNATO E CAPPERI FIORITI

Veal, tuna infused sauce, and caper (4,9,10,12)

PIATTI PRINCIPALI – MAINS

SPAGHETTORO ALLA CARBONARA

Spaghetti carbonara (1,3,7)

PESCATO DEL GIORNO

Wild catch of the day (4,9)

TAGLIATA DI MANZO, PATATE, RUCOLA E GRANA

Beef tagliata, potatoes, rocket and parmesan (7,9,12)

CHEESEBURGER 'AU CHEVAL'

Cheeseburger 'au cheval' (1,3,7,10,12)

*In caso di allergie alimentari, si prega di avvisare il personale di sala prima di ordinare
If you have any concerns regarding food allergies, please inform our team prior ordering*

*La nostra scelta di fornitori e prodotti locali, tra cui pesce, carne, latticini, frutta e verdura, è guidata dal nostro impegno per la sostenibilità
Our choice of suppliers and local produce, including fish, meat, dairy, fruits and vegetables is informed by our commitment to sustainability*

1 Gluten 2 Crustaceans 3 Egg 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Lactose 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulfur dioxide and sulphites
13 Lupins 14 Molluscs V=Vegetarian VG=Vegan