

Maialino

PRIMA COLAZIONE

- Ricotta Pancakes 14
Maple Syrup & Strawberry Compote
- Hazelnut Granola & Yogurt 11
Mixed Fruit & Vincotto
- Uova al Piacere 12
Two Eggs Any Style, Potatoes & Salad
- Cacio e Pepe Strapazzato 11
Scrambled Eggs, Pecorino & Black Pepper
- Amatriciana al Forno 12
Baked Eggs in Spicy Tomato Sauce & Guanciale
- Uova al Contadino 14
Poached Eggs, Favas, Snap Peas & Grana Padano
- Uova con Trippa alla Trasteverina 11
Poached Eggs & Tripe
- Pesce Spada Affumicato 12
Smoked Swordfish, Pickled Red Onion & Robiolina
- Raviolo al Uovo 14
Egg Yolk, Ricotta & Potato
- Pennoni alla Carbonara 16
Black Pepper, Guanciale & Egg
- Frittata del Giorno 15

SALUMI E FORMAGGI

- Salumi Misti 14
Assorted Salumi & Olives
- Prosciutto e Mozzarella 16
Prosciutto di Parma & Buffalo Mozzarella
- Piatto di Formaggi 11
Three Cheeses & Sunflower Honey

PANINI E ZUPPA

- Porchetta al Uovo 13
Roast Pork, Ciabatta & Fried Eggs
- Panino al Diavolo 12
Pickled Peppers, Salame & Pizza Bianca
- Tramezzino al Uovo 4
Egg Salad & Spinach
- Mortadella 5
Pizza Bianca & Provolone
- Minestrone 11
Spring Vegetable Soup, White Beans, Ramps & Favas

CONTORNI

- Marmellate 2
House Made Jams
- Brioche 1.50
- Patate al Forno 5
Roasted Potatoes with Rosemary
- Pancetta al Pepe Nero 6
Thick Cut Black Pepper Bacon
- Misticanza 7
Mixed Green Salad

PASTICCINI

- Cestino di Dolci 11
Cornetto, Pane Cioccolato, Budino & Tortello
- Brioche Caramellato 3
Toffee Glazed Brioche
- Cornetto 3
Glazed Croissant
- Pane Cioccolato 4
Chocolate Croissant
- Budino di Olio d'Oliiva 3
Olive Oil Muffin
- Tortello di Agrume 3
Citrus Scone
- Pane e Marmellata 4
Bread & Jam
- Bomboloni con Crema 4
Doughnuts with Cream

BEVANDE

- Maria Insanguinata 11
Belvedere Vodka, Tomato Juice, Toasted Cumin, Cardamom & Celery Seed
- Cynar Buck Fizz 12
Plymouth Gin, Lime, Ginger Syrup, Cynar, Club Soda
- Negroni Sbagliato 13
Prosecco, Carpano Antica & Campari
- Farewell to Arms 13
Oronoco Rum, Campari, Maraschino, Grapefruit, Lime
- San Giovanni 13
Belvedere Vodka, Dimmi, Dolin Blanc Vermouth
- Cherry Almond Smash 13
Plymouth Gin, Maraschino, Orgeat, Mint, Lemon
- Pig and Pepe 12
Guanciale & Sage Infused Reposado Tequila, Lime, Sugar
- Shakerato 13
Maker's Mark Bourbon, Averna, Carpano Antica, Espresso

CAFFÉ & TEA

- Espresso 3.25
- Macchiato 3.75
- Cortado 3.75
- Cappuccino 4.50
- Latte 4.75
- Drip Coffee 3.25
- Press Pot 6.25 | 10.25
Colombia El Jordan Peaberry, Burundi Kinyovu, Sumatra Gajah Aceh, Kenya Nyeri Ndiaini-Kiagundo (Decaffeinated)
- MAIALINO PROUDLY BREWS
FOUR BARREL COFFEE, SAN FRANCISCO
- Cioccolato Caldo | con Crema 4 | 4.25
- In Pursuit of Tea 4.50
Mao Jian Green, Wood Dragon Oolong, Keemun Mao Feng Black, Chamomile, Lavender Mint

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE

- Albicocca 3.50
- Pesca 3.50
- Pera 3.50
- Arancia 5
- Pompelmo 5

NICK ANDERER · EXECUTIVE CHEF

