

CALIFORNIA

BAKERY

Il forno d'America

Autumn Brunch



OPEN SANDWICHES

- Salmone e Agrumi** (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11)  **26,00 €**
Pane ai 5 cereali e noci, crème fresh, salmone* fresco marinato agli agrumi, mele rosse, salsa al kren, aneto, uvetta e pinoli
- Smoked Ham & Honey** (1, 7, 8)  **22,00 €**
Pane bianco, prosciutto cotto affumicato, erborinato di capra, miele, crunchy di noci e semi di zucca verdi
- Hummus Toast** (1, 3, 7, 8)  **23,00 €**
Pane alle prugne, hummus di ceci, melanzane sott'olio, pomodorini confit, capperi, olive nere e pesto al basilico

BOWLS & SALADS

- Chèvre Chaud** (1, 7, 8, 10)  **23,00 €**
Chèvre gratinato su pane caldo, insalata di scarola riccìa, radicchio rosso, carote, fagiolini, melograno e nocciole. Dressing all'aceto di mele, senape in grani e miele
- Chicken & Mango Bowl** (5, 9, 11)  **23,00 €**
Riso integrale, petto di pollo a vapore, mango, sedano, cetrioli, erba cipollina e sesamo nero tostato. Maionese vegana al curry

VEGETARIAN SOUPS

- Minestra di legumi** (1, 9)  **20,00 €**
Legumi: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, cereali (orzo, grano, farro, grano saraceno), cipolle, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero
- Zuppa di verdure, funghi e castagne** (8, 9)  **20,00 €**
Cipolle, sedano, carote, funghi porcini e funghi porcini secchi, castagne, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero
- Vellutata di zucca, zenzero e noci pean** (8)  **20,00 €**
Zucca cotta al forno, porri, zenzero, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero

Personalizza i tuoi piatti con

<i>Salmone affumicato</i>	<i>small</i>	5,50 €	<i>Avocado</i>	1,80 €
	<i>regular</i>	7,50 €	<i>Filetti di acciughe</i> ⁽⁴⁾	1,20 €
<i>Pomodorini confit</i>		1,80 €	<i>Uovo any Style</i> ⁽³⁾	1,70 €
<i>Crispy bacon</i>		1,70 €	<i>Guacamole</i>	2,50 €

Made with Love

La storia di California Bakery nasce vent'anni fa per realizzare un angolo d'America a Milano. Oggi prosegue con il gruppo TEN per continuare a raccontare la cultura del buon cibo di tradizione americana, preparato tutti i giorni a mano, seguendo le ricette originali utilizzando solo ingredienti di prima scelta, preferibilmente biologici.

Nei nostri laboratori lavoriamo in maniera artigianale, prendendoci tutto il tempo che ci serve: il nostro pane è sfornato quotidianamente e lavorato assecondando i tempi di lievitazione, con materie prime di origine naturale, senza l'aggiunta di additivi né conservanti.

La nostra è una ricerca paziente, frutto di un lavoro ventennale che ci ha portato a conoscere i migliori prodotti locali e la loro elevata qualità.

Nice Suggestion

Se non riesci a terminare quello che ordinate,
chiedici di preparare una **Doggy bag** da portare a casa.
Il cibo è un bene prezioso, non bisogna sprecarlo!

Gentile Cliente,

il Reg. CE 1169/11 individua le SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena),
(2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia,
(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), (8) frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo,
(12) Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), (13) Lupini, (14) Molluschi.

Se sei allergico o intollerante ad una di queste sostanze o anche ad altri alimenti qui non indicati, **comunicalo al nostro personale.**
Insieme troverete una soluzione.

Inoltre troverai indicati con un * i prodotti congelati.



TEN è qualità dentro e fuori dal piatto.
TEN è ingredienti di prima scelta, preparazioni esperte, in location uniche.

TEN è vivace, colorato, dinamico,
come l'estate che pizzica e scalda.
Non poteva che essere un peperoncino il simbolo di TEN!
Fidati del peperoncino!

Legenda



A base di pesce



A base di carne



Vegetariano