



RABBIT RABBIT SPARKLING BISTROT



— — — — —
BREAKFAST & LUNCH
— — — — —

BRUNCH & LUNCH: COMFORT FOOD... O QUASI

Sveglie rimosse, calici in movimento, zero dogmi.

Benvenuti nel nostro lato diurno. Quello dove la luce del giorno non ci rende più educati, ma solo più affamati.

Il nostro pranzo e il nostro brunch non sono una pausa di riflessione e non sono la solita colazione ingessata. Sono un manifesto di libertà: abbiamo preso i grandi classici d'oltreoceano, quelli che curano l'hangover e svoltano le mattinate, e li abbiamo shakerati senza pietà con l'artigianalità toscana, le spezie del Sud del mondo e le intuizioni sfrontate della nostra cucina.

Uova che colano su waffle artigianali, il salmone che mariniamo in casa, chili di polpo che infuocano i nostri Skillet Flatbread e pici fatti a mano che strizzano l'occhio a Bangkok. Qui la dolcezza dello sciroppo d'acero canadese convive con la profondità del tartufo fresco e la spinta salata del bacon croccante.

Nessun confine di orario, nessuna etichetta. Mettete i piatti al centro del tavolo, incrociate le forchette e usate la nostra legenda per trovare la bolla, il rosato ribelle o il bianco oceanico perfetto per accendere il mezzogiorno.

Si scrive BRUNCH, si legge RABBIT RABBIT!

EGGS, AVOCADO & CO: SWEET & SALTY... O QUASI

EGGS SIGNATURE & CO.

Uova senza filtri, cucinate a regola d'arte e adagiate su pane toscano tostato. Scegli la tua signature.

CALI EGGS

Uova strapazzate, avocado, pomodorini confit, insalata, semi di sesamo, pane toscano tostato.

14 [A: 1, 3, 7, 11, 12]

NORDIC EGGS

Uova al tegamino, salmone marinato, spinaci, cipolla croccante, pane toscano tostato.

16 [A: 1, 6, 8, 10, 11, 12]

CLASSIC OMELETTE

Omelette con bacon, funghi freschi e spinaci saltati.

12 [A: 1, 3, 7, 12]

TUSCANY OMELETTE

Omelette con prosciutto crudo croccante, pecorino e tartufo.

14 [A: 1, 3, 7, 12]

SAVORY FRENCH TOAST

French Bread artigianale home made farcito con prosciutto cotto e formaggio

8 [A: 1, 3, 7, 11, 12]

CROQUE-MADAME

French toast salato artigianale home made servito con uovo fritto ed erba cipollina.

12 [A: 1, 3, 7, 8, 11, 12]



CHILI EGGS

Uova strapazzate, peperoncino, bacon, spinaci, parmigiano, olio all'aglio e pane toscano tostato.

14 [A: 1, 3, 7, 11, 12]

Un piatto sfrontato che non chiede scusa. Le uova strapazzate si accendono grazie alla spinta del peperoncino fresco e alla sapidità croccante del bacon, il tutto legato dall'intensità del parmigiano e dell'olio all'aglio.



L'abbinamento:

Timorasso Piccolo Derthona – Giacomo Boveri o Ciliegolo – Alberto Motta



PANCAKES / WAFFLE EGG SANDWICH

Sandwich di pancakes o waffle salato con bacon, formaggio fuso, uova al tegamino e sciroppo d'acero.

12 [A: 1, 3, 7, 11, 12]

L'archetipo del porno-comfort food d'oltreoceano. Un sandwich pazzesco dove la dolcezza accennata del waffle (o del pancake) incontra la spinta salata del bacon croccante e del formaggio fuso, sigillata dal tuorlo fondente dell'uovo e dalle note legnose dello sciroppo d'acero.



L'abbinamento:

Rhino Brut – Ca' de Pazzi
InFermento rosa Ancestrale Rosato

EGGS, AVOCADO & CO: SWEET & SALTY... O QUASI

AVOCADO TOAST EXTRAVAGANZA

Avocado, lime, pane toscano tostato ed erba cipollina. | 10,00

Costruisci il tuo capolavoro con i nostri topping:

- Uovo occhio di bue / Uova strapazzate | + 2,50
- Bacon croccante / Prosciutto crudo croccante | + 2,50
- Homemade Salmone Marinato / Tartare di tonno marinata | + 5,00
- Gamberi alla piastra | + 5,00
- Tartufo fresco | + 5,00
- Feta greca | + 3,00
- Funghi Champignon | + 2,50
- Petali di cipolla croccante | + 1
- Parmigiano a scaglie, pomodorino confit e aceto balsamico | + 3,00



EGGS IS MORE O QUASI

Perché un uovo da solo è un'ottima colazione, ma con una pioggia di bacon, tartufo e salsiccia diventa un capolavoro. Esagera come si deve.

SCRAMBLED OR SUNNY SIDE UP

Due uova strapazzate o al tegamino su pane toscano tostato, erba cipollina.

8 [A: 1, 3, 7]

POACHED EGGS

Due uova in camicia su pane toscano tostato, erba cipollina

10 [A: 1, 3, 7]

+ EGGS IS MORE (EXTRA COMFORT)

Puoi aggiungere al tuo piatto:

- Spinaci, Funghi, Fagioli Cannellini Brasati, Bacon, Mashed Potatoes o Extra Uovo | 2,50
- Salsiccia, Feta o Avocado | 3,00
- Tartufo, Gamberi o Salmone | 5,00

SHARING DISHES: PIATTI DI MEZZO... O QUASI

SKILLET FLATBREADS

La nostra iconica pasta di focaccia frita direttamente in padella. Un morso pazzesco, croccante fuori e soffice dentro, nato per accogliere combinazioni audaci e chili di sapore.

FLATBREAD BLACK ANGUS

Carpaccio di fesa marinata Black Angus, maionese alle acciughe, capperi fritti.

16 [A: 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12]

FLATBREAD GREEK STYLE

Feta, pomodorini, olive e cipolla agrodolce.

12 [1, 3, 7, 8, 10, 12]



FLATBREAD OCTO-CHILI

Pane piatto artigianale arricchito con chili piccante di polpo, julienne di iceberg e sesamo tostato speziato.

14 [A: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14]

La nostra iconica pasta di focaccia frita in padella, croccante e leggera, diventa la base per un abbinamento rivoluzionario: un chili di polpo profondo, speziato e avvolgente, rinfrescato dal crunch millimetrico dell'insalata iceberg.



L'abbinamento:

Etna DOC Rosato – Tenute Mannino
SP68 Bianco – Arianna Occhipinti.



CICCHETTO ALLA VENEZIANA

Pane artigianale tostato. Scegli il tuo gusto di mare:

- Baccalà mantecato home-made
- Salmone, avocado e lime
- Burro d'alpeggio e acciughe del Cantabrico
- Sugo nero toscano e arancia caramellata
- Tarese del Valdadrno e tartufo
- Pecorino filante e pomodorini [v]
- Hummus, confit e parika [v]

3,50 / PEZZO [A: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12]



SMOKY HUMMUS & SCHIACCIATA

Hummus di ceci alla paprika affumicata, pomodorini confit, erba cipollina e schiacciata toscana calda.

12 | Extra schiacciata + 2,50 [A: 1, 6, 8, 10, 11, 12]

BACCALÀ MANTECATO

Servito con cipolla agrodolce, erba cipollina e olio al prezzemolo.

14 | Extra schiacciata + 2,50 [A: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12]

SHARING DISHES: PIATTI DI MEZZO... O QUASI

THE FRIES CLUB: LE SOLITE PATATINE... O QUASI



Taglio perfetto, crunch millimetrico e una pioggia di spezie del Sud, parmigiano o carpaccio di tartufo. Crea dipendenza dal primo morso, ordina un altro calice.

FRENCH FRIES

Le classiche patate fritte, dorate e croccanti.

6

SWEET POTATOES & SOUR CREAM

Patate dolci fritte americane servite con panna acida fresca ed erba cipollina.

8 [A: 7, 12]



TRUFFLE FRIES

Patate fritte croccanti con Parmigiano Reggiano, olio al tartufo e carpaccio di tartufo nero.

9 [A: 7]

CAJUN FRIES

Patate fritte speziate con un mix audace e piccante tipico della Louisiana.

8 [A: 7, 8, 9, 10, 11, 12]



PULLED PORK CIABATTA



Maiale cotto lentamente a bassa temperatura, insalata di finocchio e mele (slaw), maionese al tartufo e parmigiano.

16 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

ZEPPOLINE TRUFFLE & HAM

Zeppoline alle erbe fritte con Prosciutto Crudo toscano e maionese al tartufo.

12 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]



CLUB SANDWICH



Uova sode, bacon, petto di pollo piastrato, lattuga, pomodoro, maionese, servito con patate fritte.

16 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

ZEPPOLINE ALLE ERBE

Zeppoline alle erbe fritte servite solo con maionese al tartufo

8 [A: 1, 3, 8, 10, 12]

LUNCH: PASTA, MAIN & SALAD O QUASI

TRADIZIONE DELLA PASTA... O QUASI.



Pici fatti a mano tirati uno a uno e tagliatelle ruvide nate per aggrapparsi al sugo. Il comfort food toscano per eccellenza, servito con la nostra attitudine rock e zero compromessi.

Scegli il tuo formato tra **PICI FATTI A MANO** o **TAGLIATELLE**, abbinati a:

- Ragù bianco di Chianina [A: 1, 3, 7, 12] | **16**
- Burro e tartufo fresco di stagione [A: 1, 3, 7, 12] | **18**
- Aglione in salsa al pomodoro [A: 1, 3, 7, 12] | **16**

SIGNATURE PASTA & PRIMI... O QUASI.

Pasta ripiena, risotti e trafilé d'autore. I classici del mezzogiorno, secondo le nostre regole.



HANDMADE RAVIOLI AL TARTUFO

Ravioli fatti a mano ripieni di patate, conditi con burro e tartufo fresco di stagione.

18 [A: 1, 3, 7, 12]



PICI ALL'ORIENTALE (PAD THAI)

Pici fatti a mano interpretati nella leggendaria versione Pad Thai.

16 [A: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14]

RISOTTO FUNGHI & TARTUFO

Risotto mantecato ai funghi e tartufo fresco.

16 [A: 7, 9, 10, 11, 12]



LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Linguine "Benedetto Cavalieri" ai frutti di mare, con una spinta di chili e profumo di finocchietto.

18 [A: 1, 2, 4, 9, 12, 14]

LUNCH: SECONDI, TARTARE... O QUASI.

SECONDI INTERNAZIONALI... O QUASI

Tatoki scottati, tagli premium e piatti unici che cambiano le regole del pranzo. Fuoco vivo e zero noia.

FISH & CHIPS ISLANDESE



Baccalà islandese fritto alla perfezione, servito con patate fritte e salsa tartara.

18 [A: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14]

TUNA TARTARE & AVOCADO



Tartare di tonno marinata, avocado, insalatina iceberg e semi di sesamo.

16 [A: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14]

CARPACCIO BLACK ANGUS

Carpaccio di Black Angus, rucola selvatica, maionese alle acciughe e capperi fritti.

16 [A: 4, 9, 10, 11, 12]



TAGLIATA DI TONNO ORIENTALE



Tagliata di tonno fresco con verdure spadellate all'orientale.

20 [A: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14]

BEEF TARTARE TRUFFLE



Tartare di manzo premium, maionese al tartufo e misticanza fresca.

16 [A: 9, 10, 11, 12]

GREEN & SALADS... O QUASI



Dimenticate i piatti tristi e sconditi. Qui le foglie verdi incontrano ingredienti premium, salse artigianali e croccantezza estrema. Sazi, felici e senza sensi di colpa.

INSALATA GRECA REVISITED



Insalata mista homemade, olive nere, cetriolo, feta, pomodorini confit, cipolla agrodolce homemade, origano e salsa yogurt.

12 [A: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12]

CAESAR SALAD



Bacon, lattuga, petto di pollo piastrato, parmigiano a scaglie, pane a cubetti croccante e Caesar dressing.

14 [A: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12]



INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO

Gamberi piastrati, insalata mista homemade, avocado, pomodorini, lime, sciroppo d'acero.

16 [A: 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14]



PANZANELLA CROCCANTE



Pane croccante, pomodorini, cetrioli, cipollotto, basilico, cipolla agrodolce homemade, olio EVO e aceto di riso, coulis di datterino rosso.

14 [A: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12]

WEEKEND BRUNCH SPECIALS... O QUASI.

I NOSTRI SPECIALS DEL WEEKEND

Sveglia tardi, occhiali da sole e zero pensieri. I piatti iconici del fine settimana creati per svertarti il weekend, tra uova sfacciate, pancake e fiumi di specialty coffee (o Bloody Mary).

FRIED CHICKEN WAFFLE

Waffle artigianale, pollo fritto croccante, uova al tegamino, bacon, cetriolini, patate al forno e sciroppo d'acero.

25 [A: 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12]



RABBIT RABBIT EGGS ROYALE

Homemade Skillet Flatbread, spinaci, uova in camicia, salmone marinato homemade, salsa olandese, prosciutto croccante e mashed potatoes.

25 [A: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14]

Il re indiscusso del weekend. Il nostro flatbread fa da letto a uova in camicia perfette e al salmone che mariniamo in casa. La salsa olandese, ricca e acida, avvolge il tutto insieme al tocco sapido del prosciutto croccante.



L'abbinamento:

Raffa Franciacorta Satèn Brut Ca' de Pazzi
Chablis Grande Roche.



BENEDICT BRUNCH BACON



Uova in camicia, salsa olandese, bacon croccante, pan brioche homemade, spinaci saltati e mashed potatoes.

20 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

ENGLISH BREAKFAST



Uova al tegamino, bacon, salsicce, fagioli in salsa, funghi, pomodori, mashed potatoes e pane tostato.

20 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

VEGGIE BRUNCH



Uova al tegamino, hummus, verdure, patate al forno e pane tostato.

20 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

SUNDAY BRUNCH



Uova strapazzate, bacon, salsicce, verdure, patate al forno e pane tostato.

20 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

+ EXTRA WEEKEND COMFORT

Puoi aggiungere al tuo piatto: Spinaci, Funghi, Fagioli Cannellini Brasati, Bacon, Mashed Potatoes o Extra Uovo 2,50 | Salsiccia, Feta o Avocado 3,00 | Tartufo, Gamberi o Salmone 5,00

SWEET BREAKFAST, PANCAKES... O QUASI

IL TUO DOLCE, LE TUE REGOLE... O QUASI

Zucchero, consistenze soffici e sogni a occhi aperti. Perfetti per iniziare con calma o come dessert da dividere a fine pasto. Scegli il tuo preferito e aggiungi extra fino a non vedere più il piatto.

SCEGLI TRA: PANCAKES O WAFFLES / 6 - FRENCH TOAST DOLCE / 8

Aggiungi una cascata o un vasetto monoporzione di:

- *Sciroppo d'acero canadese di alta qualità (Tipologia A) / 3,00*
- *Caramello salato home made Rabbit Rabbit / 3,00*
- *Crema di Pistacchio di alta qualità / 3,00*
- *Burro di Arachidi di alta qualità / 3,00*
- *Crema di nocciole di alta qualità / 3,00*
- *Marmellata di frutti di bosco di alta qualità / 2,00*
- *Frutti di bosco freschi e frutta stagionale / 3,00*
- *Panna Montata / 1,00*



CHEESECAKE STRAWBERRY PANCAKES

2 Pancakes homemade, crema cheesecake, coulis di fragole, fragole fresche.

10 [A: 1, 3, 7, 12]

Due pancake fatti in casa che sfidano la gravità, ricoperti da una crema cheesecake vellutata e sferzati dalla freschezza acida delle fragole. Il contrasto perfetto tra dolcezza e spinta pop.



L'abbinamento:

**In Fermento Rosa – Podere Pellicciano
Cremant de Limoux Rosé "N°69"**

YOGURT BOWL



Servito con frutta fresca, frutta secca e granola.

6,50 [A: 1, 5, 7, 8]

WARM BROWNIE

Brownie tiepido servito con panna montata.

4,50 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

COOKIES

I nostri biscotti artigianali, serviti con zucchero a velo.

2,5 [A: 1, 3, 7, 8, 10, 11, 12]

COPERTO 2,5

PRODOTTI IQF. Quando trovi il simbolo * si intende che Se non disponibili prodotti freschi, potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine IQF o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura).

ALLERGENI. Informazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze:

1. Cereali e derivati, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nei nostri piatti, non esitate a chiedere al personale di sala.

VEGETARIANI.  I piatti contrassegnati da questo simbolo indicano che esso non contiene nè carne nè pesce

GLUTEN FREE.  I piatti contrassegnati da questo simbolo indicano che l'opzione senza glutine è disponibile su richiesta. Vi preghiamo di farlo sempre presente al personale al momento della comanda, così da permettere alla cucina di attivare i protocolli di attenzione dedicati.

Nota sulla contaminazione: Disponendo di un'unica cucina, le lavorazioni avvengono nello stesso ambiente. Nonostante la massima cura, non possiamo garantire la totale assenza di tracce di glutine dovute a potenziale contaminazione indiretta o volatile. Il servizio non è quindi indicato per persone con **celiachia severa**.

THE END... O QUASI

Niente lacrime, è solo l'inizio del prossimo giro. Se hai ancora un angolo libero nello stomaco, sai dove trovarci; se sei pieno, c'è sempre spazio per un altro cocktail.

*Fatto un bel **refeel**? Condividi il tuo momento su **@rabbitrabbit_bistrot***

***Ci hai amato (o quasi)?** Se hai due minuti, lasciaci una recensione. Ci aiuterà a fare ancora più casino!*