



In una vivace città come Cagliari, scopri un luogo dove l'innovazione incontra il gusto in una fusione di colori, sapori e atmosfere contemporanee. B-liv non è solo un ristorante, ma una destinazione per chi ama vivere un'esperienza fuori dall'ordinario, dove ogni brunch è l'occasione perfetta per iniziare la giornata con il sorriso. Il nostro locale moderno e accogliente trasuda la nostra passione per la cultura black, mentre il menu celebra la creatività, offrendo un'esperienza che incarna la vita contemporanea e cosmopolita della città.



COFFEE MAGIC



OG AMERICAN COFFEE 3,5€

Servito sulla tua MUG, direttamente al tavolo

CAPPUCCINO ITALIANO 1,6€

CAPPUCCINO XXL 3€

CAPPUCCINO FLAVOR 3,5€

Caramello salato | Brownie | Nutella | Pistacchio

MAROCCHINO FLAVOR 3€

Caramello salato | Brownie | Nutella | Arancia&cannella | Pistacchio

ICE LATTE 3€

Caramello Salato | Brownie | Arancia&cannella | Pistacchio | Matcha + 1€

COLDPUCCINO 3€

EXPRESSO TONIC 5€

Servito con la nostra tonica HM alla vaniglia

VARIANTI PER PRODOTTI A BASE DI LATTE
AD | AVENA | COCCO | MANDORLA | SOIA
(Potrebbe essere soggetta a variazione di prezzo)



BAR SPECIALITIES



SPREMUTA 4€

Arancia | Pompelmo rosa | Melograno*
*Stagionale +1€

FRUIT DETOX 5€

Estratto fresco di ananas, mela verde, zenzero

FRUIT BOOSTER 5€

Estratto fresco di pompelmo rosa e melone, succo d'uva

SEASON FRUIT 6€

Estratto mix di frutta fresca stagionale

HM LEMONADE 4€

Succo di limone fresco, zucchero, acqua, menta fresca

AÇAI SMOOTHIE 6€

Latte, açai, banana, miele

PISTACHIO SMOOTHIE 6€

Latte, gelato e crema di pistacchio, banana

COCONUT SMOOTHIE €6

Latte, cocco, mela



CHEERS

1926 EXTRA DRY 5 | 25€

VALDO - Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Glera, Chardonnay

TRIULAS 5 | 26€

SANTA MARIA LA PALMA - Chardonnay

CABIROL 6 | 29€

SANTA MARIA LA PALMA - Cabernet Sauvignon, Cagnulari

ALIE' 5 | 28€

FRESCOBALDI - Sirah, Vermentino

61 SATEN 9 | 45€

BERLUCCHI - Franciacorta DOCG, Chardonnay

TRAMINER 6 | 30€

I MAGREDI - Friuli DOC

MERLOT 6 | 30€

I MAGREDI - Grave DOC



LISA - BIRRA DEL BORGO 5,5€

Lager 5% - Non filtrata alla spina 30cl

STELLA ARTOIS 4€

Pilsner 5,2% - In bottiglia 33cl

★ SPECIALI DAL MONDO ★

Prova ogni settimana una proposta wine&beer differente

SALTY BRUNCH

BREAKFAST WAFFLE 10€

Waffle, uovo fritto, cipollina, bacon, cheddar
[1, 5, 12]



SALMON BAGEL 9€

Pane bagel, salmone affumicato, misticanza, cream cheese
[1, 2, 6, 12]

HAM&CHEESE BAGEL 9€

Pane bagel, prosciutto cotto, edamer, uova strapazzate, spinacino
[1, 2, 5, 12]

HUMMY 10€

Pane tostato, hummus, uovo in camicia, yogurt alla menta, avocado, pomodoro, mix di semi
[1, 2, 5, 12]

★ BENEDICT AVO 10€ ★

Pane tostato, uovo in camicia, pomodorini, salsa olandese, avocado smash, cipollina
[1, 5, 12]



AGGIUNTE 2€

Salmone | Bacon

BENEDICT ROYALE 16€

Pane tostato, uovo in camicia, gamberi crudi, avocado smash, salsa olandese, cipollina, olio al tartufo
[1, 4, 5, 12]

B-SCRAMBLED 12€

Pane tostato, uova strapazzate, edamer, bacon, funghi, salsa olandese, cipollina
[1, 5, 12]



SWEET BRUNCH



BURGER + FRIENDS

★ ICE CREAM PANCAKE 8€ ★

Pancake impasto di ricotta, frutta fresca, gelato [1, 5, 8, 12]



AGGIUNTE 2€

Pistacchio | Caramello salato | Nutella | Sciroppo d'acero



NUTTY PANCAKE 8€

Pancake impasto di ricotta, banana caramellata al brandy, noci pecan, sciroppo d'acero, zucchero alla cannella [1, 3, 5, 12]

PANCAKE LOVERS 11€

Pancake impasto di ricotta, salsa al cioccolato bianco e amarene, mini marshmallows [1, 3, 5, 12]

B-WAFFLE 10€

Waffle impasto di ricotta, coulis ai frutti di bosco, burro d'arachidi, frutta, gelato [1, 5, 12, 14]

YOGURT BOWL 8,5€

Yogurt HM, miele, muesli, frutta fresca e secca, mix di semi [1, 3, 5, 12]



CHIA PUDDING 8€

Semi di chia, latte di cocco, muesli, frutta fresca e secca, burro d'arachidi [1, 3, 11, 14]

GOLD INGOT 9€

Pan brioche, crema al mascarpone, cioccolato bianco, frutti di bosco [1, 12]



B-LIV BURGER 13€ ◆

Bun, burger di manzo, cheddar, cetriolini, bacon, salsa B-Liv [1, 2, 5, 7, 12]

CLUB SANDWICH 13€ ◆

Pane in cassetta, bacon, pollo CBT, pomodoro, lollo, maionese [1, 5]

CHICKEN WAFFLE 12€ ◆

Waffle, pollo panato, cheddar, lollo, bacon, pomodoro, maionese [1, 5, 12]

ROASTBEEF BURGER 12€ ◆

Bun, arrosto di manzo, pomodoro, lollo, salsa tartara [1, 2, 5, 12]

SHRIMP BURGER 14€ ◆

Bun, patty fritto di gamberi e granchio, mayo rosa, lollo [1, 2, 4, 5, 6]

VEGGY 13€ ◆

Bun integrale vegano, beyond burger, zucchine alla scapece, lollo, formaggio vegano, pomodoro, mayo vegana alla menta [1, 2, 7, 11]

PIGGY RIBS 16€ ◆

Costine di maiale CBT, salsa BBQ DOPPIA BAFFA 22€ [1, 5, 7, 8]

VEGAN BAO 8€

Pane al vapore HM, lollo, tofu, arachidi, zucchine alla scapece, mayo wasabi, teriyaki HM [1, 8, 14]

PIGGY BAO 9€

Pane al vapore HM, pancia di maiale laccato, arachidi, lollo, teriyaki HM, mayo wasabi [1, 8, 14]

SEA BAO 10€

Pane al vapore HM, gamberi fritti, lollo, mayo zenzero, arachidi, teriyaki HM, mayo wasabi [1, 4, 8, 14]

B-FRIES 6€

Stick di patate [12]

AGGIUNTE 2€

Salsa cheddar | Crumble bacon

I prodotti ◆

vengono serviti con contorno a scelta tra:

B-FRIES | ANELLI DI CIPOLLA | PURÈ DI PATATE DOLCI



BOWLS



NIPPON 12€

Riso, salmone fresco, cream cheese, avocado, arachidi, edamame, citronette [6, 7, 8, 12, 14]

TURNER 13€

Riso, tonno fresco, stracciatella, olive taggiasche, pomodorini, cipolla caramellata, wakame, sesamo, salsa ponzu [2, 6, 8, 11, 12]

ELOISE 12€

Misticanza, pollo CBT, uovo morbido, grana, crostini di pane, maionese, bacon crumble [1, 5, 12]

MEDITERRANEAN 11€

Misticanza, rape rosse, fiocchi di latte, crostini di pane, yogurt alla menta [1, 12]

VEGETARIAN 11€

Misticanza, feta, noci pecan, mele, uova sultanina, mix di semi, dressing di bosco all'aceto di melograno [3, 11, 12]

WOODS 13€

Misticanza, arrosto di manzo, champignon a crudo, crostini, grana, olio di nocciole [1, 3, 12]



SWEETS

THE CHEESECAKE 6€

Frutti rossi | Pistacchio | Caramello salato | Nutella [1, 3, 5, 7, 8, 11, 12]

ICE BROWNIE 6€

Porzione di brownie, gelato fior di latte, crema di pistacchio [1, 3, 5, 12]

STRAWBERRY-LIV 6€

Mousse al mascarpone, crumble alla vaniglia, fragole e salsa di fragole [1, 3, 8, 11, 12]

VARIAZIONE: Caffé | Gluten free

FRUIT SALAD 5,5€

Macedonia di frutta fresca e gelato [12]

ATTENZIONE IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la spettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo, a informare il personale per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. Tutti i prodotti e pietanze possono contenere come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DI SPECIFICI ALLERGENI.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

★ IL NOSTRO PREFERITO

PROPOSTA VEGANA

SERVITO FREDDO



1. GRANO
2. SESAMO
3. FRUTTA A GUSCIO
4. CROSTACEI
5. UOVA
6. PESCE
7. SENAPE
8. SOIA
9. MOLLUSCO
10. LUPINI
11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
12. LATTE
13. SEDANO
14. ARACHIDI