

Breakfast

Yogurt con frutti di bosco e granola // 8

Yogurt Greco, more, fragole, mirtili, lamponi, salsa ai frutti di bosco e granola.

Cestino di frutta fresca // 8

Mela, banana, susine, albicocche e fragole.

Cestino di croissanteria // 12

1 vuoto, 1 marmellata, 1 crema di pistacchio, 1 vegano, 1 pain au chocolat

Croissant singolo // 2.5

a scelta

Tagliere // 10

Prosciutto cotto, salame, mortadella e fontina servito con bocconcini di pane integrale e al latte

Tagliata di frutta // 8

Ananas, cocomero, melone, anguria e arancia

Uova // 6

Due uova servite su fetta di pane tostata e insalatina dell'orto.

Uova strapazzate

Uova all'occhio di bue

Uova in camicia

Omelette ripiena a scelta // 8

Parmigiano, formaggio fuso, peperoni, cipolle, funghi, pomodoro, prosciutto cotto.

Colazioni complete

Colazione continentale // 22

Tre Croissant ripieni, tre bocconcini di pane, prosciutto cotto, salame e mortadella marmellatina albicocca o fragole, burrini, yogurt e granola, mela e tagliata di frutta.

Colazione all'inglese // 20

Uova a scelta, bacon, salsiccia, pomodoro grigliato, funghi trifolati e fagioli all'inglese e pane tostato.

Fit breakfast // 15

Due uova in camicia, toast integrale, avocado fresco, pomodorini, rucola, olio extra-vergine di oliva

Colazione Siciliana // 12

Briosce siciliana con granita alle mandorle e panna

Caffetteria e bevande

Caffè Espresso // 1.5
Caffè Espresso decaf // 1.5
Cappuccino // 2.5
Cappuccino decaf // 2.5
Latte in bianco // 1.5
Latte macchiato // 2
Caffè Americano // 1.5

(Sono disponibili anche le varianti con Latte senza lattosio, Soia e Bevanda Cocco.)

Selezione di the e infusi

Earl Grey tea, the verde, infuso alla menta, infuso ai frutti rossi, camomilla) // 3

Succo di frutta (Albicocca, ACE, Pera, Mirtilli, Pesca) // 3

Spremuta di arance fresche // 4

Acqua naturale e frizzante (0,75ml) // 4

Iva e servizio inclusi, in caso di allergie o intolleranze vi invitiamo a consultare il libro degli allergeni e il vostro cameriere. In assenza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del reg. ce 852/04 e reg. ce 853/04