FESTIVE BRUNCH SPECIAL

STRAPAZZATE ALLA ELIO [U, P] - 14

UOVA STRAPAZZATE CON VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE, CON SALMONE AFFUMICATO

AVOCADO TOAST [G, U, P, SF,L] - 15

AVOCADO A FETTE SERVITO SU PAN BRIOCHE TOSTATO, CON UOVO IN CAMICIA, ZEST DI LIMONE, ERBA CIPOLLINA - SCEGLI TRA BACON CROCCANTE O SALMONE

ITALIAN B.L.A.T. [G, U, SF] - 12

BACON CROCCANTE, UOVA IN CAMICIA, AVOCADO, POMODORO, LATTUGA, PANE CASARECCIO

TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA E GRANA PADANO [G,L,U,SD] - 21

COLAZIONE DEL CONTADINO** [G, U, L, SF] - 18

SALSICCIA DI SUINO IN SALSA DI POMODORO, CACIOTTINA, SPINACI, POMODORI ARROSTITI, UOVA FRITTE DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO CON PAN BRIOCHE TOSTATO

MILLEFOGLIE DI ZUCCA E PROVOLA AFFUMICATA ** [G, L, SF, U, FG, SN] - 14

CROSTA DI PANKO E NOCCIOLE, MAIONESE FATTA IN CASA ALLE NOCCIOLE E SENAPE

AGNELLO, ZUCCA ARROSTO E IL SUO FONDO CON SENAPE E MIELE ** [SN,SD] - 32

SANDWICH CON PASTRAMI DI MANZO** [G,U,L,SF,P,M,C,SN,SO,SD] - 18

HOME-MADE PAN BRIOCHE, PASTRAMI, CAVOLO ROSSO MARINATO E SALSA HOX, PATATE DOLCI FRITTE

PANCAKES AI FRUTTI DI BOSCO** O NUTELLA [G, U, L, F] - 16

PANCAKES SERVITI CON SCIROPPO D'ACERO E FRUTTI DI BOSCO OPPURE CON NUTELLA - CLASSICI O SENZA GLUTINE

FRENCH TOAST [G, L, U, FG] - 16

GELATO ALL'AMARENA FATTO IN CASA, SALSA ALLE AMARENE E CRUMBLE

TIRAMISÙ [G, U , L, FG, A] - 10

CI PIACE CLASSICO!

SELEZIONE DI PANETTONI [G, U , L, FG, A, SM] - 10

ACCOMPAGNATI DA CREMA INGLESE E SALSA GIANDUIA E ARANCIA

CESTINO DI PANE [G,F,SM] - 2 A PERSONA

METTIAMO PASSIONE IN CIÒ CHE FACCIAMO, SCEGLIENDO CON CURA INGREDIENTI DA FONTI SOSTENIBILI. PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE, CHIEDI AL NOSTRO TEAM.

** AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI

PREZZI ESPRESSI IN EURO- €

ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI [A],CROSTACEI [C], FRUTTA A GUSCIO [FG], GLUTINE [G], LATTOSIO [L], LUPINI [LU], MOLLUSCHI [M], PESCE [P], SEDANO [SD], SOLFITI [SF], SEMI DI SESAMO [SM], SENAPE [SN], SOIA [SO], UOVA [U]

FESTIVE BRUNCH SPECIAL

ELIO SCRAMBLED EGGS [E, FH] – 14

SCRAMBLED EGGS WITH SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES AND SMOKED SALMON

AVOCADO TOAST [GL, E, *FH,SP] – 15

SLICED AVOCADO SERVED ON TOASTED PAN BRIOCHE, POACHED EGG, LEMON ZEST AND CHIVES,

CHOOSE BETWEEN BACON OR SALMON

ITALIAN B.L.A.T. [GL, E, SP] – 12

CRISPY BACON, POACHED EGGS, AVOCADO, TOMATO, LETTUCE, AND BREAD

TORTELLINI IN CHICKEN BROTH WITH GRANA PADANO CHEESE [GL,D,E,CY] – 21

FARMER'S BREAKY** [GL, E, D,SP] – 18

PORK SAUSAGE IN TOMATO SAUCE, SOFT CHEESE, SAUTÉED SPINACH, ROASTED TOMATOES, AND FREE-RANGE FRIED EGGS WITH TOASTED BRIOCHE BREAD

PUMPKIN AND SMOKED PROVOLA MILLEFEUILLE ** – 14

PANKO AND HAZELNUTS CRUST, HAZELNUT AND MUSTARD HOME-MADE MAYONNAISE [GL, D, E, SP]

LAMB WITH ROASTED PUMPKIN AND ITS JUS, FLAVOURED WITH MUSTARD AND HONEY [CY,MD] – 32

BEEF PASTRAMI SANDWICH** [GL,E,D,SP,P,MS,C,MS,SY,CY] – 18

HOME-MADE PAN BRIOCHE, FILLED WITH BEEF PASTRAMI, MARINATED RED CABBAGE, AND HOX SAUCE. SERVED WITH SWEET POTATO FRIES

PANCAKES WITH WILD BERRIES** OR NUTELLA [GL, E, D, PN, NT] – 16

PANCAKES, MAPLE SYRUP AND WILD BERRIES OR NUTELLA. CLASSIC OR GLUTEN FREE

FRENCH TOAST [GL, D, E] – 16

SOUR CHERRY RIPPLE GELATO, SOUR CHERRY SAUCE AND CRUMBLE.

TIRAMISÙ [GL, E, D, TN] – 10

WE LIKE IT CLASSIC!

A SELECTION OF TRADITIONAL ITALIAN PANETTONE [GL, E, D, TN, PN] – 10

*SERVED WITH CRÈME ANGLAISE, GIANDUJA AND ORANGE SAUCE.***

BREAD BASKET [GL,TN*SE*PN*] - 2 PER PERSON

WE CARE ABOUT EVERYTHINGS WE DO, SELECTED INGREDIENTS FROM ANY SUSTAINABLE SOURCES.
FOR FURTHER INFORMATIONS, PLEASE ASK TO OUR FRIENDLY TEAM.

** TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL

ALL PRICES IN EUROS- €

FOOD ALLERGENES:

MOLLUSCS [MS], CRUSTACEAN [C], CELERY [CY], DAIRY [D], EGGS [E], FISH [FH], PEANUTS [PN], GLUTEN [GL], LUPIN [L], TREE NUTS [TN], MUSTARD [MD], SOYA [SY], SULPHITES [SP], SESAME SEEDS [SE], DRY FRUIT [DF]