

CAFFÈ AND CO.

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2
ESPRESSO DOPPIO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
AMERICANO	3
CAFFÉ LATTE	3
CAPPUCCINO	3
TE' E TISANE	5

ESTRATTI & SPREMUTE

ENERGIZZANTE	8
CAROTA, BARBABietOLA ROSSA, MELA, ZENZERO	
DEPURATIVO	8
MELA, CETRIOLO, FINOCCHIO, LIMONE, SPINACI	
SPREMITA D'ARANCIA	6
SPREMITA DI POMPELMO	6

SIAMO ORGOGLIOSI DI SERVIRE CAFFÈ E TÈ PROVENIENTI DA FONTI SOSTENIBILI.
CHIEDI AL TUO CAMERIERE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

COLAZIONE

- FULL BREAKFAST EXPERIENCE - ORDINABILE DA TUTTO IL TAVOLO 29 - A PERSONA

YOGURT DI FATTORIA, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO E MIELE	[G,L,F,A]	9
CHIA PUDDING CON MELA, CANNELLA, LATTE E LAMELLA DI MANDORLA	(F)	11
PANCAKES: CONDIMENTI A SCELTA (SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA, SCIROPPO D'ACERO) - CLASSICO O GLUTEN FREE	[G,L,U,SF]	13
OMELETTE: CONDIMENTI A SCELTA (PROSCIUTTO COTTO, SPINACI, FORMAGGIO) E POMODORO FRESCO	[U,L,SF]	11
COLAZIONE CASARECCIA: SALSICCIA **, RICOTTA, UOVO FRITTO, FAGIOLI E POMODORI FRESCI	[L,SN,U,SF]	16
DUE UOVA (STRAPAZZATE, IN CAMICIA, O FRITTE) E PANE TOSTATO	[G,U,L,SF]	8
UOVO ALLA FIORENTINA - UOVO IN CAMICIA, SPINACI SALTATI, BESCIAAMELLA E PAN BRIOCHE	[U,L,G,SF]	8
FRENCH TOAST CON COCCO, CREMA DI CHEESECAKE E FRUTTI DI BOSCO	[G, L, U]	11
TAMAGO SANDO: PAN BRIOCHE, UOVO SODO E MAIONESE ALLA SALSA DI SOIA	[G,U, SO, U]	11
PANE BURRO E MARMELLATA	[L,G]	6
AVOCADO SMASH SU PAN BRIOCHE TOSTATO, RAVANELLI E UOVO IN CAMICIA	[G,U,L,SF]	12
FRUTTA DI STAGIONE		8
CORNETTO (SEMPLICE, CIOCCOLATO, CREMA, MARMELLATA, DANESE, SACCOTTINO AL CIOCCOLATO)	[L,U,G,F]	3
FETTA DI TORTA FATTA IN CASA	[L,U,G,F]	3

Tutti i prezzi sono in euro € / Allergeni Alimentari

Arachidi [A], Crostacei [C], Frutta a Guscio [F], Glutine [G], Latte [L], Lupini [LU]

Molluschi [M], Pesce [P], Sedano [SD], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO],

Uova [U], Vegano [VG]

**AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO
ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

COFFEE AND CO.

TEAS & COFFEE

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
AMERICANO	3
CAFFÉ LATTE	3
CAPPUCCINO	3
TEA AND INFUSIONS	5

FRESH JUICES

ENERGIZER	8
CARROT, RED BEETROOT, APPLE, GINGER	
PURIFIER	8
APPLE, CUCUMBER, FENNEL, LEMON, SPINACH	
FRESH ORANGE JUICE	6
FRESH GRAPEFRUIT JUICE	6

WE ARE PROUD TO SERVE COFFEE AND TEAS SOURCED FROM SUSTAINABLE ORIGINS.
PLEASE ASK YOUR SERVER FOR MORE INFORMATIONS

BREAKFAST

- FULL BREAKFAST EXPERIENCE - AVAILABLE ONLY FOR THE ENTIRE TABLE 29 PER PERSON

CREAMY FARM-FRESH YOGURT TOPPED WITH GRANOLA, WILD BERRIES, AND HONEY	[GL,D,P,DF,N]	9
CHIA PUDDING WITH APPLE, CINNAMON, MILK AND SLICED ALMONDS	(P, N)	11
PANCAKES MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (WILD BERRIES SAUCE, NUTELLA, MAPLE SYRUP) - CLASSIC OR GLUTEN FREE	[GL,D,E,SD]	13
OMELETTE - MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (HAM, CHEESE, SPINACH)	[E,D,SD]	11
ARTISAN BREAKFAST - PORK SAUSAGE **, RICOTTA CHEESE, FRIED EGG, BEANS AND FRESH TOMATOES	[D,MU,E,SD]	16
TWO EGGS YOUR WAY (SCRAMBLED, POACHED, OR FRIED) SERVED WITH TOAST	[GL,E,D,SD]	8
FLORENTINE EGG - POACHED EGG WITH SAUTÉED SPINACH, BÉCHAMEL SAUCE AND PAN Brioche BREAD	[E,GL,D,SD]	8
FRENCH TOAST WITH COCONUT, CHEESECAKE CREAM AND MIXED BERRIES	[G, L, E]	11
TAMAGO SANDO: BRIOCHE BREAD, HARD BOILED EGG AND SOY SAUCE MAYONNAISE	[G,E,SO, L]	11
TOASTED BREAD WITH BUTTER AND JAM	[GL,D]	6
SMASHED AVOCADO, RADISHES AND POACHED EGG ON TOASTED PAN BRIOCHE BREAD	[GL,E,D,SD]	12
SEASONAL FRUIT PLATTER		8
CROISSANT (PLAIN, CHOCOLATE, CREAM, JAM, DANISH, PAIN AU CHOCOLAT)	[D,E,GL,DF,N]	3
SLICE OF HOME-MADE CAKE	[D,E,GL,N,DF]	3

All prices in euro € / Food Allergens

Crustaceans [C], Celery [CE], Dairy [D], Eggs [E], Fish [F], Peanuts [P], Gluten [G],
Lupin [L], Nuts [N], Molluscs [MO], Mustard [MU], Soya [S], Sulphur Dioxide [SD],
Sesame Seeds [SE], Dry fruits[DF]

(**) TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR
BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.

CAFFÈ AND CO.

CAFFETTERIA

ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
ESPRESSO MACCHIATO
AMERICANO
CAFFÉLATTE
CAPPUCCINO
TE' E TISANE

ESTRATTI & SPREMUTE

ENERGIZZANTE
CAROTA, BARBABietOLA ROSSA, MELA, ZENZERO
DEPURATIVO
MELA, CETRIOLO, FINOCCHIO, LIMONE, SPINACI
SUCCO D'ARANCIA
SUCCO DI POMPELMO BIANCO
SUCCO DI MELA

SIAMO ORGOGLIOSI DI SERVIRE CAFFÈ E TÈ PROVENIENTI DA FONTI SOSTENIBILI.
CHIEDI AL TUO CAMERIERE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

COLAZIONE

YOGURT DI FATTORIA, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO E MIELE [G,L,F,A]
CHIA PUDDING CON MELA, CANNELLA, LATTE E LAMELLA DI MANDORLA (P, N)
PANCAKES CONDIMENTI A SCELTA (SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA, SCIROPPO D'ACERO) – CLASSICO O GLUTEN FREE [G,L,U,SF]
OMELETTE: CONDIMENTI A SCELTA (PROSCIUTTO COTTO, SPINACI, FORMAGGIO) [U,L,SF]
COLAZIONE CASARECCIA: SALSICCIA **, CACIOTTA, UOVO FRITTO, FAGIOLI E POMODORI FRESCHI [L,SN,U,SF]
DUE UOVA (STRAPPAZZATE, IN CAMICIA, O FRITTE) E PANE TOSTATO [G,U,L,SF]
UOVO ALLA FIORENTINA – UOVO IN CAMICIA, SPINACI SALTATI, BESCIAAMELLA E PAN BRIOCHE [U,L,G,SF]
FRENCH TOAST WITH COCONUT, CHEESECAKE CREAM AND MIXED BERRIES [G, L, E]
TAMAGO SANDO: BRIOCHE BREAD, HARD BOILED EGG AND SOY SOUCE MAYONNAISE [G,U,D, SO]
PANE BURRO E MARMELLATA [L,G]
AVOCADO SMASH SU PAN BRIOCHE TOSTATO, RAVANELLI E UOVO IN CAMICIA [G,U,L,SF]
FRUTTA DI STAGIONE
CORNETTO (SEMPLICE, CIOCCOLATO, CREMA, MARMELLATA, DANESE, SACCOTTINO AL CIOCCOLATO) [L,U,G,F]
FETTA DI TORTA FATTA IN CASA [L,U,G,F]

Tutti i prezzi sono in euro € / Allergeni Alimentari

Arachidi [A], Crostacei [C], Frutta a Guscio [F], Glutine [G], Lattoio [L], Lupini [LU]

Molluschi [M], Pesce [P], Sedano [SD], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO],

Uova [U], Vegano [VG]

**AL FINE DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO
ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

COFFEE AND CO.

TEAS & COFFEE

ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
ESPRESSO MACCHIATO
AMERICANO
CAFFÉ LATTE
CAPPUCCINO
TEA AND INFUSIONS

JUICES

ENERGIZER
CARROT, RED BEETROOT, APPLE, GINGER
PURIFIER
APPLE, CUCUMBER, FENNEL, LEMON, SPINACH
ORANGE JUICE
WHITE GRAPEFRUIT JUICE
APPLE JUICE

WE ARE PROUD TO SERVE COFFEE AND TEAS SOURCED FROM SUSTAINABLE ORIGINS.
PLEASE ASK YOUR SERVER FOR MORE INFORMATIONS

BREAKFAST

CREAMY FARM-FRESH YOGURT TOPPED WITH GRANOLA, WILD BERRIES, AND HONEY [GL,D,P,DF,N]
CHIA PUDDING WITH APPLE, CINNAMON, MILK AND SLICED ALMONDS (P, N)
PANCAKES MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (WILD BERRIES SAUCE, NUTELLA, MAPLE SYRUP) – CLASSIC OR GLUTEN FREE [GL,D,E,SD]
OMELETTE – MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (HAM, CHEESE, SPINACH) [E,D,SD]
ARTISAN BREAKFAST – PORK SAUSAGE **, RICOTTA CHEESE, FRIED EGG, BEANS AND ROASTED TOMATOES [D,MU,E,SD]
TWO EGGS YOUR WAY (SCRAMBLED, POACHED, OR FRIED) SERVED WITH TOAST [GL,E,D,SD]
FLORENTINE EGG – POACHED EGG WITH SAUTÉED SPINACH, BÉCHAMEL SAUCE AND BRIOCHE BREAD [E,GL,D,SD]
FRENCH TOAST WITH COCONUT, CHEESECAKE CREAM AND MIXED BERRIES [G, L, E]
TAMAGO SANDO: BRIOCHE BREAD, HARD BOILED EGG AND SOY SOUCE MAYONNAISE [G,E,SD,D]
TOASTED BREAD WITH BUTTER AND JAM [GL,D]
SMASHED AVOCADO, RADISHES AND POACHED EGG ON TOASTED BRIOCHE BREAD [G,E,D,SD]
SEASONAL FRUIT PLATTER
CROISSANT (PLAIN, CHOCOLATE, CREAM, JAM, DANISH, PAIN AU CHOCOLAT) [D,E,GL,DF,N]
SLICE OF HOME-MADE CAKE [D,E,GL,N,DF]

All prices in euro € / Food Allergens

Crustaceans [C], Celery [CE], Dairy [D], Eggs [E], Fish [F], Peanuts [P], Gluten [G],
Lupin [L], Nuts [N], Molluscs [MO], Mustard [MU], Soya [S], Sulphur Dioxide [SD],
Sesame Seeds [SE], Dry fruits[DF]

(**) TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR
BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.