MENU

COLAZIONE CONTINENTALE €25

Include un cestino di pane e croissant servito con marmellate e burro, dolce del giorno, spremuta di arancia e bevanda calda.

Cestino di pane €12
Selezione di pane, Croissant, Brioches
1-3-5-6-7-8-11

Le uova €15
Strapazzate, fritte, alla coque, omelette
Con scelta di Prosciutto, Formaggio, Funghi, Pomodori, Cipolla, Salsiccia di pollo, Bacon, Rosti di patate
1-3-4-7-13

Contorni €7
Zucchine grigliate, melanzane, peperoni, spinaci

PIATTI SPECIALI

Selezione di salumi €12
Prosciutto crudo di Bassiano, arrosto di tacchino, spianata romana, prosciutto cotto

Selezione di formaggi €10
Formaggi italiani di Mucca, Capra, Pecora
7

Il salmone €15
Salmone affumicato norvegese servito con capperi e burro
4-7

Selezione di prodotti senza glutine €12

I DOLCI

Crepes €12
Semplici, con sciroppo d'acero, marmellate o nutella
1-3-6-7

Pancake, French Toast €15
Semplici, con sciroppo d'acero, marmellate o nutella
1-3-6-7

COLAZIONE A BUFFET €38

Include tutti i prodotti dal buffet

Frutti di bosco €15

Tagliata di Frutta di Stagione, Macedonia €14

Yogurt €6
A scelta tra Frutta, Naturale, Magro
7

Cereali €8
Cornflakes, Muesly, Riso soffiato, All Bran
1-6-8

DA BERE

Espresso, Americano €5
Cappuccino, Latte, Doppio espresso €7
Thè e Tisane €7
Spremute di Arancia, Pompelmo, Limone €8

1	Cereali	6	Soia	11	Sesamo
2	Crostacei	7	Latte	12	Solfiti
3	Uova	8	Frutta con Guscio	13	Lupini
4	Pesce	9	Sedano	14	Molluschi
5	Arachidi	10	Mostarda		

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione.
Si invitano i clienti allergici a uno o più allergeni a comunicarlo al personale in servizio.
La lista degli allergeni è consultabile a richiesta.
* prodotto congelato ** prodotto fresco, sottoposto a tecnicadi abbattimento rapido negativo