# BREAKFAST

# COLAZIONE

## BREAKFAST

BUN BARBABIETOLA CON SALMONE, RICOTTA AL LIMONE, AVOCADO, BACON, FRUTTI ROSSI (3-5-9) — 22 €
BEETROOT BUN WITH SALMON, LEMON RICOTTA, AVOCADO, BACON, AND RED BERRIES

OMELETTE (3-7) — 18 €
- LISCIO (PLAIN)
- VERDURE E FORMAGGIO (VEGETABLES AND CHEESE)
- COTTO/TACCHINO E FORMAGGIO (HAM/TURKEY AND CHEESE)

UOVA (EGGS) (3) — 18 €
- ALL'OCCHIO DI BUE (SUNNY-SIDE UP)
- STRAPAZZATE CON BACON E AVOCADO (SCRAMBLED WITH BACON AND AVOCADO)
- STRAPAZZATE CON SALMONE E AVOCADO (SCRAMBLED WITH SALMON AND AVOCADO)

PANCAKE CON NUTELLA E FRUTTI ROSSI O SCIROPPO CON FRUTTI ROSSI (1-3-7) — 16 €
PANCAKES WITH NUTELLA AND RED BERRIES OR SYRUP WITH RED BERRIES

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# PASTICCERIA

## PASTRY

| | |
|---|---|
| BRIOCHES<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 4 € |
| PICCOLA BISCOTTERIA/PASTA FROLLA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 3 € |
| MEDIA BISCOTTERIA/PASTA FROLLA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 6 € |
| MIGNON<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 3 € |
| PANNA COTTA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| CHEESECAKE<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| TIRAMISÙ<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| SFOGLIA ALLA CREMA E FRUTTI ROSSI<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO/NERO<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |

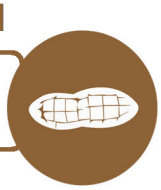
# CAFFETTERIA

## & SOFT DRINK

| | |
|---|---|
| CAFFÈ | 4 € |
| CAFFÈ AL GINSENG - MAROCCHINO - D'ORZO - DECA (3-10) | 5 € |
| CAFFÈ AMERICANO | 6 € |
| CAFFÈ CON PANNA (3) | 6 € |
| CAFFÈ CORRETTO | 6 € |
| CAFFÈ SHAKERATO | 8 € |
| CAPPUCCINO (3) | 6 € |
| ICED CAPPUCINO CON PANNA (3) | 12 € |
| LATTE (3) - LATTE SOIA (7) | 4,50 € |
| LATTE (3) - LATTE DI SOIA MACCHIATTO (7) | 6 € |
| CIOCCOLATA (3-2-6) | 7 € |
| CIOCCOLATA CON PANNA (3-2-6) | 9 € |
| THE - CAMOMILLA - TISANA | 6 € |
| ACQUA MINERALE SMERALDINA 0,50L. | 4 € |
| SPREMUTA ARANCIA O POMPELMO | 8 € |
| CENTRIFUGA DEPURATIVA (12)<br>ANANAS, MELA, SEDANO<br>PINEAPPLE, APPLE, CELERY | 12 € |
| CENTRIFUGA SNELLENTE (12)<br>ANANAS, FINOCCHIO, CAROTA, BARBABIETOLA<br>PINEAPPLE, FENNEL, CARROT, BEET | 12 € |
| CENTRIFUGA DISINTOSSICANTE (12)<br>CAROTA, BARBABIETOLA, ZENZERO, LIMONE, MELA<br>CARROT, BEETM, GINGER, LEMON, APPLE | 12 € |

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1
### ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2
### FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



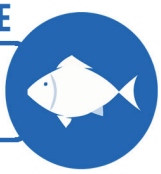
3
### LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie




4
### MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5
### PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6
### SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7
### SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8
### CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9
### GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10
### LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11
### SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12
### SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13
### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc




14
### UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività

Avvisare sempre delle proprie allergie o intolleranze alimentari il personale si sala, come da regolamento CE 1169/2011 allegato 2°