



La miglior colazione italiana

**Siamo orgogliosi di presentarvi la nostra colazione,
riconosciuta come la migliore in Italia dai
Best Luxury Hotel Awards 2024.**

The best Italian breakfast

We are proud to present you our breakfast,
recognized as the best in Italy
by the Best Luxury Hotel Awards 2024.

Colazione Portrait

Portrait breakfast

55

**Libera scelta dal buffet,
bevanda calda, spremuta o centrifuga**

**Un piatto caldo a scelta tra:
uova: bollite, à la coque, al tegamino, strapazzate,
in camicia, alla benedettina, omelette
oppure
pancake con sciroppo d'acero e salsa ai frutti rossi
oppure
porridge con acqua o latte**

Selection from our buffet, hot beverage,
fresh juice or fruit extract

Hot dish of your choice:
Eggs: boiled, à la coque, fried, scrambled, poached, benedict,
omelette
or
chocolate pancakes served with whipped cream, chocolate sauce,
and red currants
or
porridge with water or milk

Colazione a buffet

Breakfast Buffet

45

**Libera scelta dal buffet,
bevanda calda, spremuta o centrifuga**

Selection from our buffet, hot beverage,
fresh juice or fruit extract

Colazione all' Italiana

Italian Style Breakfast

26

**Croissant, pain au chocolat,
fetta di torta, bevanda calda e spremuta**

Croissant, pain au chocolat, slice of cake,
hot beverage, and fresh juice

I nostri sfogliati ————— *Our puff pastry*

AVOCADO CROISSANT

Croissant salato, avocado, pomodorini e uovo in camicia (1,3,7)  23

Savoury croissant, avocado, cherry tomatoes and poached egg

BENEDICT CROISSANTS

Classico: croissant salato, pancetta dolce, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,7)  20

Classic eggs Benedict: savoury croissant, sweet bacon, poached egg and hollandaise sauce

Uova alla fiorentina: croissant salato, spinaci, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,7)  20

Eggs Florentine: savoury croissant, spinach, poached egg and hollandaise sauce

Uova Royale: croissant salato, salmone affumicato, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,4,7)  23

Eggs Royale: savoury croissant, smoked salmon, poached egg and hollandaise sauce

CROISSANT SCRAMBLE

Croissant salato, uova strapazzate e spinacino fresco (1,3,7)  23

Savoury croissant, scrambled eggs and baby spinach

UOVO MILANESE

Uovo croccante, spinacino fresco, spuma al taleggio e salsa allo zafferano (1,3,7)  

23

Crispy egg, fresh spinach, taleggio foam and saffron sauce

FRITTATA

Frittatina di patate, cipolla e salsa brava (1,3,12) 

21

Italian omelette with potatoes, onion and bravas sauce

UOVA EGGS (3)

Bollite Boiled

À la coque

Al tegamino Fried

Strapazzate Scrambled

In camicia Poached

Omelette

ACCOPAMPAGNATE DA

GARNISHED WITH

due ingredienti a scelta

two ingredients of your choice

17

Formaggio Cheese

Prosciutto cotto Cooked ham

Funghi Mushrooms

Spinaci Spinach

Pomodori Tomatoes

Bacon croccante Crispy bacon

crastoni ————— *topped bread*

GREEN TOAST

Pane ai cereali tostato, formaggio vegano, pomodorini, cacomela e basilico ^(1,11)  21

Toasted cereal bread, vegan cheese, tomatoes, persimmon and basil

CASERECCIO

Pane integrale, crema di zucca aromatizzata alla salvia, salsiccia di finocchietto, uovo strapazzato ^(1,3,7,8,11,12)  22

Whole-grain bread, pumpkin cream flavored with sage, fennel sausage, scrambled egg

CROSTONE ROYALE

Pane ai semi, avocado, salmone affumicato, cetrioli e ricotta ^(1,4,7,11)  25

Toasted seed bread, avocado, smoked salmon, cucumber and ricotta cheese

CROSTONE ITALIANO

Pane bianco tostato, formaggio ovino, pera Williams, miele d'acacia e noci pecan tostate ^(1,7,8,11)  22

Toasted bread, sheep's milk cheese, Williams pear, acacia honey, and toasted pecan nuts

inizio con dolcezza ————— *sweet start*

PANCAKES

Pancakes al cioccolato serviti con panna montata, salsa al cioccolato e ribes cotti ^{o (1,3,7)}  18

Chocolate pancakes served with whipped cream, chocolate sauce, and cooked red currants

BANANA FRENCH TOAST

Caramello al caffè, banana e burro d'arachidi ^(1,3,5,7,8) 18

Coffee caramel, banana and peanut butter

CREPES

con cioccolato o marmellata ai mirtilli ^(1,3,7,8) 16

with chocolate or blueberries jam

DOLCE INCONTRO

Shokupan, ganache al cioccolato bianco, fragole, gelée al limone e ribes ^(1,4,7) 18

Shokupan, white chocolate ganache, strawberries, lemon jelly and red-currant

cereali

cereals

Muesli, flakes, all-bran, rice krispies al cacao ⁽⁸⁾ ^(P)	8
Muesli, flakes, all-bran, cocoa rice krispies	
Porridge con latte o acqua ^(7,8) ^(P)	12
Porridge with milk or water	

yogurt

yoghurt

Yogurt biologico intero alla frutta ⁽⁷⁾ ^(P)	8
Whole organic fruit yoghurt	
Yogurt alla soia ⁽⁸⁾ ^(P)	8
Soy yoghurt	
Yogurt senza lattosio ^(P)	8
Lactose-free yoghurt	

frutta

fruit

Tagliata di frutta ^(P)	15
Fresh fruit salad	
Frutti di bosco ^(P)	15
Mixed berries	

te'e infusi ————— tea and flavoured tea

La Via del Tè ☞ ☞

10

Tè nero Black Tea:

English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Imperial

Tè verde Green Tea:

Special Gunpowder, Special Jasmine, Sencha

Tè bianco White Tea:

Pai Mu Tan

Tè alle erbe e infusi Herbal Tea and Flavoured Tea:

Camomile, Mint Tea, Rooibos Cape Town, Purity,
Vervain and Lemon Balm, Ginger and Lemon, Relax Herbal Tea,
Mixed Berries, Orange-Cinnamon-Vanilla, Rosehip and Blueberry

caffetteria ————— hot drinks

Espresso Cocoa Reloaded Blend Brazil, India, Colombia ☞	5
Espresso Doppio Double espresso ☞	10
Americano	8
Cappuccino ⁽⁷⁾	8
Caffè d'orzo Barley coffee ⁽¹⁾	7
Latte macchiato Latte ⁽⁷⁾	8
Caffè latte ⁽⁷⁾	8
Cioccolata calda Hot chocolate ^(6,7)	10
Ginseng	7
Latte Milk:	7
intero ⁽⁷⁾ ☞, parzialmente scremato ⁽⁷⁾ ☞, soia ⁽⁶⁾ ☞,	
riso ☞, mandorla ⁽⁸⁾ ☞, avena ⁽¹⁾ ☞	
whole, semi-skimmed, soy, rice, almond, oat	
Matcha ☞	12

spremute ————— *fresh juice* 10

Arancia 🍷 Orange

Pompelmo rosa 🍷 Pink Grapefruit

centrifughe ————— *juice extracts* 13

ENERGY

barbabietola, ananas, mela ⁽⁹⁾ 🍷

beetroot, pineapple, apple

DETOX

mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci, tè verde e menta ⁽⁹⁾ 🍷

green apple, celery, fennel, lime, spinach, green tea, and mint

WAKE UP

pera, mela gialla, ananas, zenzero ⁽⁹⁾ 🍷

pear, apple, pineapple, and ginger

succhi ————— *juice* 8

Ananas 🍷 Pineapple

Pesca 🍷 Peach

Mela 🍷 Apple

Ace 🍷 Carrot and orange vitamin juice

guida agli ingredienti — guide to ingredients

🌱 vegan

🌿 vegetarian

🐷 pork

🌱 **Questo prodotto riflette il nostro impegno nell'ecosostenibilità e nella scelta di ingredienti locali e stagionali nel rispetto dell'ambiente.**

This product reflects our commitment to eco-sustainability and to sourcing local and seasonal ingredients respecting the environment.

* **Surgelato all'origine**

Frozen at the source

◦ **Le materie prime o semilavorate e i prodotti ittici serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e 853/04.**

Raw and semi-processed ingredients and fish products that are served uncooked are blast chilled during the preparation in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852/04 and 853/04.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

(1) Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten **(2) Crostacei** Crustaceans
(3) Uova Eggs **(4) Pesce** Fish **(5) Arachidi** Peanuts **(6) Soia** Soy **(7) Latte e lattosio** Milk and lactose **(8) Frutta a guscio** Dry fruits and nuts **(9) Sedano** Celery **(10) Senape** Mustard
(11) Semi di sesamo Sesame **(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg **(13) Lupini** Lupine **(14) Molluschi** Molluscs

Pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, poiché eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina, non possiamo escludere la presenza in tracce degli allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati.

We take all necessary precautions to manage allergen risks and train our staff thoroughly. However, because we prepare multiple products in the same kitchen, cross-contact with allergens is possible. We cannot guarantee that any food or beverage is completely free from trace allergens.

COPERTO COVER CHARGE € 5