



La miglior colazione italiana

**Siamo orgogliosi di presentarvi la nostra colazione,
riconosciuta come migliore d'Italia da Food & Wine 2025
e dai Best Luxury Hotel Awards 2024.**

The best italian breakfast

We are proud to present our breakfast,
recognized as the best in Italy by Food & Wine 2025
and by the Best Luxury Hotel Awards 2024.



FOOD&WINE

Filosofia degli ingredienti

Philosophy of ingredients

Ogni piatto che proponiamo è il frutto di una ricerca attenta e scrupolosa degli ingredienti, selezionati con passione da fornitori che condividono il nostro impegno per la sostenibilità e l'autenticità.

Un'attenzione particolare va alle uova che utilizziamo, provenienti da "Galline Felici", che vivono libere all'aperto immerse in un frutteto.

Every dish we serve is the result of carefully choosing ingredients from suppliers who share our passion for sustainability and authenticity.

We pay special attention to the eggs we use, which come from "Happy Hens" that live freely outdoors in an orchard.

Colazione Portrait

Portrait breakfast

**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 serviti con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato
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
pancakes served with mixed berries or chocolate sauce
or
porridge with water or milk

60
coperto incluso
cover charge included

Colazione a buffet *Breakfast Buffet*

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

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

50
coperto incluso
cover charge included

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

VIENNOISERIE

Selezione di croissant e sfogliati dolci 5
Selection of croissants and sweet pastries

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 Royal: croissant salato, salmone affumicato, uovo in camicia e salsa olandese (1,3,4,7)  23
Eggs Royal: savoury croissant, smoked salmon, poached egg and hollandaise sauce

UOVO MILANESE

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

24

Crispy egg, fresh spinach, taleggio foam and saffron sauce

GOLDEN WAFFLE

Waffle salato di patate alle erbe con avocado fresco, uovo al tegamino e pancetta croccante ^(1,3) 

23

Potato waffle with fresh avocado, fried egg, and crispy bacon

UOVO ITALIANO

Uovo poché su salsa di pomodoro e formaggio gratinato ^(3,7) 

21

Poached egg served on tomato sauce and gratinated cheese

UOVA EGGS ⁽³⁾

Bollite Boiled

À la coque

Al tegamino Fried

Strapazzate Scrambled

In camicia Poached

Omelette

**ACCOMPAGNATE DA
GARNISHED WITH**

19

due ingredienti a scelta

two ingredients of your choice

Formaggio Cheese

Prosciutto cotto Cooked ham

Funghi Mushrooms

Spinaci Spinach

Pomodori Tomatoes

Bacon croccante Crispy bacon

crastoni ————— *topped bread*

GIARDINO VEGANO

Focaccina senza glutine con zucchine grigliate, melanzane fritte, pomodorini confit e formaggio vegano  21

Vegan and gluten free focaccia with grilled courgettes, fried aubergines, tomatoes confit and vegan cheese

SBRISOLATA

Uova strapazzate servite su English muffin, salsiccia speziata sbriciolata e insalatina di campo ^(1,3,7)  22

Scrambled eggs served on an English muffin with spiced sausage crumble and a field-greens salad

CROSTONE ROYAL

Pane ai semi, maionese all'avocado, salmone affumicato, pomodorini confit, uovo in camicia e misticanza ^(1,3,4)  27

Toasted seed bread, avocado mayonnaise, smoked salmon, tomatoes confit, poached egg, spring mix

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

PANCAKES

Pancakes serviti con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato ^{° (1,3,7)}  19

Pancakes served with mixed berries or chocolate sauce

FRENCH TOAST

Shokupan classico con crema al mascarpone, frutti di bosco e sciroppo d'acero ^(1,3,7,8) 19

Classic Shokupan with mascarpone cream, mixed berries, and maple syrup

CREPES

Con salsa al cioccolato ^(1,3,7,8)  18

With chocolate sauce

DOLCE BOSCO

Morbido pan brioche con mascarpone, dulce de leche e fragole ^(1,3,7)  21

Pan brioche served with cream cheese, dulce de leche, and fresh strawberries

cereali

cereals

Muesli, flakes, all-bran, rice krispies al cacao ⁽⁸⁾  10
Muesli, flakes, all-bran, cocoa rice krispies

Porridge con latte o acqua ^(7,8)  12
Porridge with milk or water

yogurt

yoghurt

Yogurt biologico intero alla frutta ⁽⁷⁾  10
Whole organic fruit yoghurt

Yogurt alla soia ⁽⁸⁾  10
Soy yoghurt

Yogurt senza lattosio  10
Lactose-free yoghurt

Yogurt greco, granola, frutti di bosco e bacche di goji ^(1,7,8) 18
Greek yoghurt, granola, mixed red fruits and goji berries

Yogurt greco, muesli al cioccolato, banana e burro d'arachidi ^(1,7,5,8)  18
Greek yoghurt, chocolate muesli, banana, and peanut butter

frutta

fruit

Tagliata di frutta  15
Fresh fruit salad

Frutti di bosco  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 10

Cappuccino ⁽⁷⁾ 10

Caffè d'orzo Barley coffee ⁽¹⁾ 7

Latte macchiato Latte ⁽⁷⁾ 10

Caffè latte ⁽⁷⁾ 10

Cioccolata calda Hot chocolate ^(6,7) 10

Ginseng 7

Latte Milk: 7

intero ⁽⁷⁾ ☕️, **parzialmente scremato** ⁽⁷⁾ ☕️, **senza lattosio** ☕️
whole, semi-skimmed, lactose free

Bevande vegetali Plant-based beverages: 7

soia ⁽⁶⁾ 🌿, **cocco** 🌿, **mandorla** ⁽⁸⁾ 🌿, **avena** ⁽¹⁾ ☕️

soy, coconut, almond, oat

Matcha ☕️ 12

Caffè Spumoso ^(3,7) 🍷 12

Caffè montato a freddo con spuma di zabaione, spolverata di
cacao e sfere di cioccolato bianco

*Cold-brewed coffee topped with Zabaglione foam, dusting of
cocoa, and white chocolate spheres*

10_11 SIGNATURE COFFEE

centrifugati freschi ————— *fresh extracts*

15

SPREMUTE CLASSICHE FRESH JUICE

Arancia ✓

Orange

Pompelmo rosa ✓

Pink grapefruit

GREEN DETOX

Cetriolo, mela verde, sedano, zenzero, lime e menta ⁽⁹⁾ ✓

Cucumber, green apple, celery, ginger, lime, and fresh mint

GOLDEN SUNRISE

Carota, mango, arancia, limone e pepe nero ✓

Carrot, mango, orange, lemon, and black pepper

succhi ————— *juice*

8

Ananas ✓ Pineapple

Pesca ✓ Peach

Mela ✓ Apple

Ace ✓ Carrot and orange vitamin juice

🌱 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.

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.

Gentili ospiti, se avete allergie o intolleranze, vi chiediamo di avvisarci: saremo felici di prenderci cura di voi.

Dear guests, if you have any allergies or intolerances, please let us know: we'll be happy to take care of you!

Legenda degli allergeni

Legend of allergens

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, vale a dire (1A) grano, (1B) segale, (1C) orzo, (1D) avena,

(1E) farro, (1F) kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: (1A) wheat, (1B) rye, (1C) barley, (1D) oats, (1E) spelt, (1F) kamut or their hybridised strains,

(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, vale a dire: (8A) mandorle, (8B) nocciole, (8C) noci, (8D) noci di acagiù, (8E) noci di pecan, (8F) noci del Brasile, (8G) pistacchi, (8H) noci macadamia o noci del Queensland Nuts, namely: (8A) almonds, (8B) hazelnuts, (8C) walnuts, (8D) cashews, (8E) pecan nuts, (8F) Brazil nuts, (8G) pistachio nuts, (8H) macadamia or Queensland nuts

(9) Sedano Celery

(10) Senape Mustard

(11) Semi di sesamo Sesame seeds

(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre

(13) Lupini Lupine

(14) Molluschi Molluscs