

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DELLA COLAZIONE *BREAKFAST MENU*

Colazione *Breakfast*
7:00 – 10:00

Pranzo *Lunch*
12:00 – 15:00

Cena *Dinner*
19:00 – 22:00

LE NOSTRE UOVA OUR EGGS

I nostri piatti caldi sono preparati al momento e pertanto potrebbero richiedere qualche minuto di attesa.

Our hot dishes are prepared fresh to order, therefore may require a few extra minutes.

UOVA PORTRAIT SIGNATURE PORTRAIT EGGS ^(1,3,4,8) 18 €

Pane multicereali, uovo in camicia, salmone affumicato Up Stream, avocado mousse, mix di semi

Multigrain bread, poached egg, Up Stream, smoked salmon, avocado mousse and seeds

UOVA ALLA BENEDETTINA EGGS BENEDICT ^(1,3,4,8) 16 €

Focaccia, uovo in camicia, prosciutto cotto e salsa olandese

Focaccia bread, poached egg, ham and Hollandaise sauce

UOVA REALI EGGS ROYALE ^(1,3,4,8) 18 €

Focaccia, uovo in camicia, salmone affumicato Up Stream, salsa olandese

Focaccia bread, poached egg, Up Stream, smoked salmon, Hollandaise sauce

UOVA ALLA FIORENTINA FLORENTINE EGGS ^(1,3,4,8) 16 €

Focaccia, uovo in camicia, spinaci e gratin di Parmigiano

Focaccia bread, poached egg, baby spinach and parmesan gratin

LE NOSTRE UOVA SONO BIOLOGICHE! *We only use organic eggs!*

LE UOVA CLASSICHE CLASSIC EGGS

 Già incluse nella Colazione Portrait.
Included in the Portrait Breakfast.

Uova fritte <i>Fried eggs</i> ^(1,3,4,8)	11 €
Uova strapazzate <i>Scrambled eggs</i> ^(1,3,4,8)	11 €
Uova sode <i>Boiled eggs</i> ^(1,3,4,8)	11 €
Uova in camicia <i>Poached eggs</i> ^(1,3,4,8)	11 €
Omelette semplice <i>Plain omelette</i> ^(1,3,4,8)	12 €
Omelette farcita <i>Stuffed omelette</i> ^(1,3,4,8)	16 €

Su richiesta disponibili anche senza lattosio.
Upon request also available lactose free.

CONTORNI SIDES

Salsiccia <i>Sausage</i>	5 €
Pancetta <i>Bacon</i>	5 €
Pomodorini <i>Cherry Tomatoes</i>	5 €
Fagioli <i>Beans</i>	5 €
Funghi <i>Mushrooms</i>	6 €
Patate <i>Potatoes</i>	6 €
Verdure miste <i>Mix Vegetables</i>	6 €

SPREMUTE A FREDDO COLD PRESSED JUICE

Biologiche, genuine e ottenute esclusivamente da frutta selezionata, senza alcun trattamento artificiale.

Organic, genuine, and made exclusively from carefully selected fruit, without any artificial processing.

ESOTICO 14 €

Mango e frutto della passione

Mango and passion fruit

VELLUTO 14 €

Fragola, mela e banana

Strawberry, apple and banana

BONITO 14 €

Ananas, cocco e banana

Pineapple, coconut, and banana

DETOX 14 €

Mela, sedano, spinaci zenzero

Apple, celery, spinach, and ginger

COLAZIONE DOLCE SWEET TREATS

 **LA NOSTRA SELEZIONE DI PASTICCERIA** – 4 pezzi ^(1,3,7,8) 10 €
Sweet bakery basket – 4 pieces

 **PANCAKE** 16 €
Con frutti di bosco e miele locale ^(1,3,7)
With wild berries and local honey

 **WAFFLE** 16 €
Con formaggio dolce cremoso e composta ai frutti di bosco ^(1,3,7)
With mascarpone cheese and wild berries compote

 **FRENCH TOAST** 16€
Con mascarpone al caffè e frutti di bosco ^(1,3,7)
With coffee mascarpone and wild berries

COLAZIONE SALUTARE HEALTHY BREAKFAST

 PORRIDGE CON FRUTTI DI BOSCO ⁽¹⁾ 12 €

(Su richiesta disponibili anche a base di acqua o latte vegetale)

Porridge with wild berries.

(Upon request also available with water based or lactose free)

 TOAST CON AVOCADO, CIPOLLA SOTTACETO, RAVANELLO E CETRIOLO CON PANE AI MULTICEREALI ^(1,11) 16 €

Avocado toast with pickled onions, radish and cucumber on multigrain bread

 MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE 10 €

Seasonal fruit salad

 YOGURT BIANCO CON GRANOLA E FRUTTI ROSSI ^(1,7) 8 €

(Su richiesta disponibile anche senza lattosio)

Natural yogurt with granola and mixed red berries

(Upon request also available lactose free)

COLAZIONE ALL'ITALIANA ITALIAN STYLE BREAKFAST

Cestino di pasticceria,
selezione di tè o caffè e spremuta
*Sweet bakery basket, coffee or tea selection
and fresh juice*

26 €

COLAZIONE A BUFFET BREAKFAST BUFFET

Libera scelta dal nostro buffet*,
selezione di tè o caffè e spremuta
*Selection from our breakfast buffet,
coffee or tea selection and fresh juice*

38 €

COLAZIONE PORTRAIT PORTRAIT BREAKFAST

Libera degustazione dal nostro buffet*,
un piatto caldo a scelta tra le nostre proposte in menu,
selezione di tè o caffè e spremuta.

Selection from our breakfast buffet,
a choice of hot dish from our menu,
coffee or tea selection and fresh juice*

45 €

* Il nostro buffet è stato creato scegliendo prodotti locali e stagionali.
Our buffet was created by choosing local and seasonal products.



piatto vegetariano *vegetarian dish*



piatto senza glutine *gluten free dish*



piatto vegano *vegan dish*



piatto senza lattosio *lactose free dish*

* surgelati *frozen*

° abbattuti *blast chilled*

Gentile ospite, i nostri operatori sono formati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza in tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi

Dear guest, our operators are trained on risks; since we carry out various production lines in a single kitchen, we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in each food or drink administered: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi 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 REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione fornita su richiesta.

*The products marked with * are frozen at the source, please ask our staff for further information.*

All fish served raw (marked with °) are blast chilled during preparation phases 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 GR ECE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

For any information regarding ingredients and allergies, please ask for the appropriate documentation from the staff.

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs