



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.

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

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 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

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)  

24

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

UOVO ITALIANO

Uovo poché su salsa di pomodoro e formaggio gratinato (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

**ACCOPAMPAGNATE DA
GARNISHED WITH**

due ingredienti a scelta

two ingredients of your choice

19

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 ^(P) 21

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

GUSTO PRIMAVERA

Pane integrale con mashed avocado, pomodori freschi e burrata, pesto e olio al basilico ^(1,4,7) ^(V) 22

Whole grain bread with mashed avocado, fresh tomatoes and burrata, pesto and basil oil

CROSTONE ROYAL

Pane ai semi, avocado, salmone affumicato, cetrioli e ricotta ^(1,4,7,11) ^(V) 27

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

inizio con dolcezza _____ *sweet start*

PANCAKES

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

Pancakes served with mixed berries or chocolate sauce

APPLE FRENCH TOAST

Shokupan con mele golden, burro, cannella e rum, gelato al fior di latte e mousse al caramello salato ^(1,3,7,8) 19

Shokupan with apples, butter, sugar, cinnamon and rum, topped with fior di latte ice cream and salted caramel mousse

CREPES

con salsa al cioccolato ^(1,3,7,8) 17

with chocolate sauce

DOLCE INCONTRO

Shokupan, ganache al cioccolato bianco, fragole, gelée al limone e ribes ^(1,4,7) 19

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

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

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⁾ ☞, **soia** ⁽⁶⁾ ☞,

riso ☞, **mandorla** ⁽⁸⁾ ☞, **avena** ⁽¹⁾ ☞

whole, semi-skimmed, soy, rice, almond, oat

Matcha ☞

12

Caffè Spumoso ^(3,7) ☞ ☞

10

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

te' freddi ————— *iced tea* 10

FROZEN ROSÈ

Infuso di karkadè e frutta con delicate note di ciliegia e lampone

Blend of karkadè and fruit with light cherry and raspberry tones

ICY GREEN

Infuso di tè verde con un gusto esplosivo di mango e fragola

Blend of green tea with an explosive taste of mango and strawberry

guida agli ingredienti — guide to ingredients

 vegan

 vegetarian

 pork

 **Questo prodotto riflette il nostro impegno nell'ecosostenibilità e nell'upcycling, nel rispetto delle risorse e dell'ambiente che le genera.**
This product reflects our commitment to eco-sustainability and to upcycling, respecting resources and the environment that generates them.

* **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**