



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

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

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

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 (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

**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  21

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

IL RUSTICO

Pane integrale tostato con ricotta alle erbe, funghi trifolati e tacchino grigliato ^(1,7,8) 22

Wholemeal toasted bread with herbal ricotta, sautéed mushrooms and grilled turkey

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) 17

with chocolate sauce

BOSCO REALE

Pan brioche, marmellata di lamponi, crema al mascarpone e coulis di frutti di bosco ^(1,3,7) 19

Pan brioche, raspberry jam, Mascarpone cream and mixed berries coulis

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⁾ ☕️, **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

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.

 **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