

Il Nostro Risveglio

Fatevi coccolare dalla nostra colazione all' italiana con prodotti del territorio. tutto avvolto dalla nostra splendida vista sulle colline Toscane uniche al mondo

Our awakening

Be pampered by our Italian breakfast with local products, all wrapped up in our beautiful view of the Tuscan hills

Dalle ore 7.30 alle ore 10.30 / From 7.30 a.m. to 10.30 a.m.

Colazioni/ Breakfast

BEVANDE CALDE \ HOT BEVERAGE ^{1,5,6,7,8}

Selezione di tè e tisane, Espresso, Decaffeinato, Doppio espresso, Cappuccino, Caffè americano, Latte macchiato, Latte, Latte di soia, Latte di mandorle, Latte di riso, Latte di avena, Latte senza lattosio

Tea and herbal teas selection, Espresso, Decaf espresso, Double espresso, Cappuccino, American coffee, Latte macchiato, Milk Soy milk, Almond milk, Rice milk, Oat milk, Lactose free milk

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA / *FRESH FRUIT JUICES*

Arancia, Pompelmo, Limone
Orange, Grapefruit, Lemon

CENTRIFUGHE DI STAGIONE / *SEASONAL SMOOTHIES*

15€

A La Carte

Pancake
Pancake ^{1,3,7,8}

15€

Crepes
Crepes ^{1,3,5,7,8}

15€

Crepes salate
Salted crepes ^{1,3,7,8,12}

15€

Toast prosciutto e formaggio
Ham and cheese toast ^{1,3,7,8,12}

12€

Uova/Eggs

Omelette
Omelette ³

15€

Condimenti omelette a scelta tra
Omelette dressing ^{3,7}

Formaggio, Pomodoro, Prosciutto, Pancetta, Cipolla, Verdure, Funghi
Cheese, Tomato, Ham, Bacon, Onion, Seasonal vegetables, Mushrooms

€15

Extra Menu

Uova benedict con pane casereccio, bacon, salsa olandese ed erba cipollina
con aggiunta di salmone o prosciutto

Eggs benedict with homemade bread, bacon, hollandaise sauce and chives with added salmon or ham ^{1,3,7,12,4}

€15

Uova alla fiorentina, pane casereccio, ricotta, spinaci e fonduta di pecorino
Eggs Florentine style, homemade bread, ricotta cheese, spinach and pecorino fondue Florentine egg ^{1,3,7,8}

€18

Uova gourmet, pane casereccio, spuma di patate, funghi scottati e tartufo nero
Gourmet eggs, toasted bread, potato mousse, roasted mushrooms and black truffle ^{1,3,7,12}

€20

Tartufo extra
Extra Truffle

Uova royal, pane casereccio, salmone affumicato, salsa olandese ed aneto
Royal eggs, homemade bread, smoked salmon, hollandaise sauce and dill

Egg royale ^{1,2,3,4,7,14}

€18,00

Blinis al caviale e panna acida
Caviar blinis and sour cream ^{1,2,3,4,7,12,14}

€55,00



V = vegetariano/vegetarian / Vg = vegano/vegan

Gentile ospite se ha allergie e intolleranze alimentari o informazioni su prodotti abbattuti o surgelati chiedi pure informazioni e delucidazioni

Il nostro Maître saprà consigliarti nel migliore dei modi

Dear Guest, for any specific food allergies, intolerance issue or to know if any product is frozen

Our Maitre will be happy to help and suggest the best choices for you

ALLERGENI/ ALLERGENS

Accanto al nome delle pietanze troverà l'indicazione degli allergeni presenti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri e di seguito sottoindicato la corrispondenza numerica.

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legend.

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Uova e prodotti derivati 4 Pesce e prodotti derivati 5 Arachidi e prodotti derivati 6 Soia e prodotti derivati 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9 Sedano e prodotti derivati 10 Senape e prodotti derivati
11 Semi di sesamo e prodotti derivati 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2
13 Lupino e prodotti a base di lupino 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

1 Cereals contain gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut, or they hybridized strains) and derivate

2 Shellfish and derivate 3 Eggs and derivate 4 Fish and derivate 5 Peanuts and derivate 6 Soy and derivate

7 Milk and derivate (including lactose) 8 Nuts and almond (Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylus avellane), walnuts (juglansregia), cashews (Anacardium occidentals), pecans (Caryaillinoiensis), Brazil nuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios (Pistachios vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia and derivate)

9 Celery and derivate 10 Mustard and derivate 11 Sesame seeds and derivate 12 Sulphurs dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/ kg identified as SO2 13 Lupine and lupine-based products 14 Mussels and mollusk-based products

Una commissione di servizio discrezionale del 20% verrà aggiunta al conto finale

Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione su allergie e intolleranze

Invitiamo cortesemente gli Ospiti ad impostare i telefoni cellulari in modalità silenziosa e ad astenersi dal girare video nel rispetto della privacy di tutti

A discretionary 20% Service Charge will be added to the final bill

Our staff is available for any information about allergies and intolerance upon request.

We kindly invite all Guests to switch their mobile phones to a silent mode and to refrain from taking videos in respect of all Guests' Privacy