

THE BREAKFAST

BUONGIORNO ITALIA

Cestino di Croissant
Basket of croissants

Selezione di pane e focacce del nostro Chef
Toscano, integrale e tostato
Tuscan, multigrain and toasted bread

Spremuta di Arancia o Pompelmo
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Caffè ✦ Cappuccino ✦ Caffè d'Orzo ✦ Caffellatte

30

Tutti i nostri cestini vengono accompagnati
da burro, miele e marmellate
Baked goods are all served with butter, honey and jam

HEALTHY BREAKFAST

Pane tostato, Crema di avocado, Rucola e Pomodorini
Toasted bread with avocado cream, Arugula, Cherry Tomatoes

Selezione di pane e focacce
Toscano, integrale e tostato
Tuscan, multigrain and toasted bread

Yogurt e Granola
Yogurt & Granola

Frutta Fresca di Stagione - Frutti di Bosco
Fresh seasonal fruit - Berries

100% Elixir

Caffè ✦ Tè
Coffee ✦ Tea

45

CAFFETTERIA
COFFEE

Serviti con piccola pasticceria
Served with friandises

Caffè 100% arabica biologico
100% organic arabica coffee

Espresso ✦ Caffè all'Americana ✦ Caffè Decaffeinato
Caffellatte ✦ Caffè d'Orzo
Espresso ✦ Freshly pressed coffee ✦ Decaffeinated coffee
Latte ✦ Barley coffee
8 *(7,8)*

Cappuccino
classico, latte di soia o mandorle
classic, soy or almond milk
10 *(6,7,8)*

Caffè Shakerato ✦ Cioccolata Calda bio
Chilled, shaken coffee ✦ Organic hot chocolate
12 *(7,8)*

TÉ E INFUSI
TEA & INFUSIONS

La via del Tè Firenze

Selezione di tè nero ✦ Tè verde ✦ Infusi
Selection of black ✦ Green ✦ Herbal teas
12

BEVANDE
BEVERAGES

Bevande analcoliche
Soft Drinks

Fever-Tree Tonica ✦ Crodino
Fever Tree Tonic ✦ Crodino
8

Ginger Ale ✦ Ginger Beer
Ginger Ale ✦ Ginger Beer
8

Coca Cola ✦ Coca Zero ✦ Fanta ✦ Chinotto
8

Succhi di frutta biologica
Organic fruit juice
8

Spremuta di Arancia o Pompelmo
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit juice
10

Prosecco al calice az. Bisol
Bisol sparkling wine by the glass
12

Acqua San Felice 75 cl - ***naturale o gassata***
San Felice water 75 cl - *still or sparkling*
7

100% ELIXIR · ESTRATTI FRESCHI
ELIXIR · FRESHLY PRESSED EXTRACTS

THE GREEN
Mela verde, kiwi, cetriolo e lattuga
Green apple, kiwi, cucumber and lettuce
18

UOVA BIO
ORGANIC EGGS

ENERGY SANDWICH
English muffin, uova strapazzata, bacon e crema di avocado
English muffin, scrambled egg, bacon, avocado cream
18 *(1,3,7)*

MORNING BOOST
Pane tostato, Crema di avocado, Uovo in camicia
Toasted bread with avocado cream and poached egg
15 *(1,3)*

Uova al piatto ✦ **Strapazzate** ✦ **Bollite** ✦ **in Camicia**
Fried ✦ Scrambled ✦ Boiled ✦ Poached eggs
12 *(1,7)*

Uova Benedettine o Fiorentine
Benedict or Florentine style eggs
18 *(1,3,4,7,10,11,12)*

Omelette - bianche, naturale o farcite
Omelette - white, plain or stuffed
16 *(3,7,9)*

PIATTI CALDI
HOT DISHES

Pancakes ✦ French toast
14 *(1,3,6,7,8,10,12)*

Crepes - dolci o salate a scelta
Crepes - sweet or savory, to your liking
15 *(1,3,7)*

Crema di fiocchi di avena
Porridge *(1,7)*
10

Salsiccia o Pancetta
Sausage or bacon
6

Pomodorini ✦ Funghi ✦ Zucchine e menta ✦ Patate
Tomatoes ✦ Mushrooms ✦ Zucchini and mint ✦ Potatoes
6

DAL FORNO
FROM THE BAKERY

Selezione di croissants e piccola pasticceria
Selection of pastry and croissants
10 *(1,3,6,7,8,10,11,20)*

Due croissants vuoti
Two croissants natur
5 *(1,3,6,7,8,10,11,20)*

Torta del giorno
Cake of the day
9 *(1,3,6,7,8,11)*

Tutti i nostri cestini vengono accompagnati
da burro, miele e marmellate
Baked goods are all served with butter, honey and jam

YOGURT E FRUTTA
YOGURT & FRUIT

Rise and Shine bowl
Yogurt con cereali a scelta, macedonia di frutta, semi croccanti
Yogurt with cereal of your choice, fruit salad, crunchy seeds
16 *(1,7,8)*

Yogurt e Granola
Yogurt & Granola
12 *(1,7,8)*

Cereali
Muesli ✦ Cornflakes ✦ All Bran
5 *(1,8)*

Yogurt a scelta
Yogurt of your choice
5 *(7)*

Frutta Fresca di Stagione
Fresh seasonal fruit
12

SALUMI E FORMAGGI
COLD CUTS & CHEESE

Formaggio spalmabile, Parmigiano, Pecorino
Cream cheese, Parmesan, Pecorino cheese
15 *(7)*

Prosciutto Crudo, Salame, Prosciutto Cotto
Prosciutto, Salami, Ham
15 *(7)*

Salmone affumicato
Smoked salmon
15 *(4)*

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: *Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.*
Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti ***glutine*** *(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati , (2)* ***Crostacei*** *e prodotti a base di* ***crostacei****, (3)* ***Uova*** *e prodotti a base di* ***uova****, (4)* ***Pesce*** *e prodotti a base di* ***pesce****, (5)* ***Arachidi*** *e prodotti a base di* ***arachidi****, (6)* ***Soia*** *e prodotti a base di* ***soia****, (7)* ***Latte*** *e prodotti a base di* ***latte****, (8)* ***Frutta a guscio*** *(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e loro prodotti , (9)* ***Sedano*** *e prodotti a base di* ***sedano****, (10)* ***Senape*** *e prodotti a base di* ***senape****, (11) Semi di* ***sesamo*** *e prodotti a base di semi di* ***sesamo****, (12)* ***Solfiti*** *in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale , (13)* ***Lupini*** *e prodotti a base di* ***Lupini****, (14)* ***Molluschi*** *e prodotti a base di* ***Molluschi****.*
Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

PRODOTTI ITTICI DA SOMMINISTRARE CRUDI (30): I prodotti ittici (pesci
pinnati e molluschi cefalopodi) destinati ad essere consumati crudo o praticamente crudi è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 2

PRODOTTI SURGELATI (20): I piatti o gli ingredienti indicati nel menu
possono derivare da prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure surgelati in loco. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

