

Prima Colazione / Breakfast

h. 8.00 – h. 10.30

Room service digitale/dial 680

I prodotti scelti per la colazione

Gentile cliente,

ecco alcune informazioni in merito ai prodotti selezionati per la prima colazione:

Il caffè: Le miscele della *Torrefazione Caffè Caboto*, sapientemente mixate da mani esperte e provenienti dalle incantate terre del Brasile, dell’Africa e dell’India.

Formaggi e Salumi: Prodotti di altissima qualità, a km 0 e selezionati dall’esperienza della bottega locale *Giuseppe Daneri* come la Caciotta morbida e poco stagionata di Santo Stefano d’Aveto, ma anche il Salame e il Prosciutto *dell’Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese* (entroterra di Sestri Levante).

Brioche, Focaccia, Crostata, Biscotti e Pane: La tradizione ligure del panificio *Spiga d’Oro* di Sestri Levante, prodotti da forno panificati con lieviti selezionati e senza additivi e la focaccia non può mai mancare!

Marmellate, Confetture, Miele: Dalla tradizione degli apicoltori, nasce nel 1979 la ditta produttrice *Rigoni di Asiago*, nel cuore dell’altopiano dei sette comuni (Asiago Provincia di Vicenza, Regione Veneto).

Our chosen products for breakfast

Dear Guest,

Here you can find some information regarding our selected products for breakfast:

Coffee: the blends of *Caffè Caboto Roasting*, ably mixed by expert hands and from the enchanted lands of Brazil, Africa and India.

Cheese and Cured Meats: Products of the highest quality, all 0 km and selected from the experience of the local workshop *Giuseppe Daneri*, as the soft and slightly aged Caciotta of Santo Stefano d’Aveto but also the Salami and Ham of the *Antico Salumificio of Castiglione Chiavarese* (inland of Sestri Levante).

Brioche, Focaccia, Cakes, Biscuits and Bread: The Ligurian tradition of the *Spiga d’Oro*, bakery of Sestri Levante, bakery products with selected yeasts and no additives, and can never miss the Focaccia!

Jams and Honey: from the tradition of beekeepers, was born in 1979 the company producing *Rigoni di Asiago*, in the heart of the upland of the seven municipalities (Asiago province of Vicenza, Veneto Region).

Hotel
Miramare
& Spa
— SESTRI LEVANTE —

Caffetteria - *Caffetteria*

Yogurt - *Yogurt*

Pecorino - *Pecorino*

Caciotta - *Caciotta*

Salame - *Salami*

Prosciutto Cotto - *Ham*

Crostata con Confettura – *Jam Tart*

Brioche - *Brioche*

Fette Biscottate - *Rusk*

Focaccia Ligure – *Ligurian Focaccia*

Pan - *Bread*

Cereali - *Cereals*

Confetture - *Jams*

Marmellata di Arance – *Orange Marmalade*

Miele - *Honey*

Succo di Mela – *Apple Juice*

Spremuta fresca di Arancia – *Fresh Orange Juice*

Salmon - *Salmon*

Verdura di Stagione – *Season Vegetables*

Frutta fresca di Stagione – *Season Fresh Fruit*

Uova - *Eggs*

Valdobbiadene Prosecco Superiore Bartolomiol