

## **Breakfast Room Service**

dalle ore 6:30 alle ore 11:00

*from 6:30 a.m to 11:00 a.m*

**Colazione continentale e intercontinentale con scelta di  
Continental and intercontinental breakfast with choice of:**

### **Caffetteria / Cafeteria**

Caffè Americano / *American Coffee*

Espresso

Doppio espresso / *Double espresso*

Caffè decaffeinato / *Decaffeinated coffee*

Orzo / *Barley Coffee*

Ginseng / *Ginseng Coffee*

Cappuccino / *Cappuccino*

Cioccolata / *Hot chocolate*

Latte caldo / *Hot milk*<sup>7</sup>

Latte freddo / *Cold milk*<sup>7</sup>

Latte macchiato / *Milk with coffee*<sup>7</sup>

Tè al limone o al latte / *Tea with lemon or milk*<sup>7</sup>

Infusi e camomilla / *Infusion and camomile tea*

### **Pasticceria / Pastry**

Cornetti e Brioches / *Croissants and Brioches*<sup>1.3.5.8.11</sup>

Mini Muffin e Donuts<sup>1.3.5.8.11</sup>

Torte del giorno e biscottini di frolla<sup>1.3.5.8.11</sup>

*Daily Cakes and biscuits*

Pancakes con sciroppo d'acero o Nutella<sup>1.3.5.8.11</sup>

*Pancakes with maple syrup or Nutella*

Burro, marmellata assortita e miele

*Butter, assorted jam and honey*

### **Succhi di frutta / Selection of juice**

arancia, ananas, ace, mela e pompelmo

*orange, pineapple, multivitamin, apple*

*and grapefruit*

### **Pane e Cereali / Bread and Cereals**<sup>1.8.11</sup>

Assortimento di panetteria, pane bianco o integrale, pane in cassetta, panini, fette biscottate, cereali e semi

*Assortment of bread: white, whole grain, loaf bread, panini, rusk, various cereals and seeds*

### **Frutta / Fruits**

Frutta fresca o macedonia / *Seasoned fresh fruit*

*or fruit salad*

### **Yogurt / Yoghurt**<sup>7</sup>

Yogurt Naturale, alla Frutta o greco

*Natural, with Fruit or greek*

### **Formaggi<sup>7</sup> e Salumi / Cheese and cold cuts**

Prosciutto cotto, salame, tacchino al forno  
Emmental e Provolone  
Cooked ham, salami, baked turkey  
Emmental and Provolone

***Uova<sup>3</sup>e Bacon / Eggs and bacon***

Uova strapazzate / Scrambled eggs  
Uova sode / Boiled eggs  
Bacon croccante / Crispy bacon

***Extra***

Uova<sup>3</sup> al piatto / *Fried egg*  
€ 8.00  
Uova<sup>3</sup> à la coque 5 min / *Soft-boiled egg 5 min*  
€ 5.00  
Omelette  
€ 10.00  
Omelette con Prosciutto Cotto e formaggio<sup>3.7</sup>  
*Omelette with cooked ham and cheese*  
€ 12.00  
Prosciutto crudo di Parma  
*Parma ham*  
€ 8.00  
Toast prosciutto e formaggio<sup>1.7</sup>  
*Ham and cheese toast*  
€ 5.00  
Spremuta di pompelmo o arancia  
*Squeezed grapefruit - orange juice*  
€ 5.00  
Acqua Minerale o Naturale San Benedetto bott 1L  
*San Benedetto mineral or natural water 1L (Bottle)*  
€ 3.00

***Condimenti a parte/ Seasoning on the side***

Olio extra vergine d'oliva, aceto, sale, pepe, ketchup, mayonese, senape, tabasco, Worcestershire sauce  
*Extra virgin olive oil, vinegar, salt, pepper, ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco,  
Worcestershire sauce*

***ngolo senza glutine / Gluten free side***

Per la colazione senza glutine vi invitiamo a chiedere al nostro personale.  
Saremmo in grado di servirvi la colazione completa in base alle vostre esigenze.

*For gluten-free breakfast, please ask our staff.*

*We would be able to serve you full breakfast according to your needs.*

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di colazione per ogni eventuale necessità o chiarimento.

*We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We suggest our guests to contact our breakfast staff members for any need and clarification*

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti derivati 3. 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) 8. Frutta a guscio, mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 13. Lupino e prodotti a base di lupino 14. Molluschi

*1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their 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 as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate 9. Celery and derivate 10. Mustard and derivate 11. Sesame seeds and derivate 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupine and lupine-based products 14. Molluscs*

## HEALTHY BREAKFAST

### Caffetteria / Cafeteria

Caffè Americano / *American Coffee*  
Espresso  
Doppio espresso / *Double espresso*  
Caffè decaffeinato / *Decaffeinated coffee*

Orzo / *Barley Coffee*  
Ginseng / *Ginseng Coffee*  
Tè al limone o al latte / *Tea with lemon or milk*  
Infusi e camomilla / *Infusion and camomile tea*



Cappuccino di latte di soia<sup>6</sup>  
*Soya milk cappuccino*  
Latte di soia caldo o freddo<sup>6</sup>  
*Hot or cold soya milk*  
Latte di soia macchiato<sup>6</sup>  
*Soya Milk with coffee*



Cappuccino di latte di riso  
*Rice milk cappuccino*  
Latte di riso caldo o freddo  
*Hot or cold rice milk*  
Latte di riso macchiato  
*Rice milk with coffee*



Cappuccino di latte di mandorle<sup>8</sup>  
*Almonds milk cappuccino*  
Latte di mandorle caldo o freddo<sup>8</sup>  
*Hot or cold Almonds milk*  
Latte di mandorle macchiato<sup>8</sup>  
*Almonds Milk with coffee*

### La nostra selezione di prodotti Our selection of products

#### **Pane / Bread**<sup>1.8</sup>

**Filone di pane Toscano ai grani antichi**  
*Whole Tuscany bread*  
**Bocconcino di farina integrale**<sup>1.8</sup>  
*Little whole panini*  
**Fette wasa integrali**<sup>1.8</sup>  
*Whole wasa*  
**Fette biscottate integrali**<sup>1</sup>  
*Whole rusk*

#### **Frutta / Fruits**

Frutta fresca o macedonia  
*Seasoned fresh fruit or fruit salad*  
**Yogurt / Yoghurt**<sup>6</sup>  
Yogurt Naturale 0.1, greco or soya  
Yoghurt Natural 0.1, greek or soya  
**Marmellata bio / bio jam**  
Fragola, Ciliegia, Frutti di Bosco, Pesca, Albicocca  
*Strawberry, Cherry, Berries, Peach, Apricot.*

#### **Cereali e Semi / Cereals and seeds**<sup>1.8.11</sup>

Muesly alla frutta secca, muesly alla frutta disidratata, muesly integrale, Uva sultanina, frutti rossi disidratati, frutta disidratata assortita, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca.  
*Muesly with dried fruit, muesly with dehydrated fruit, wholemeal muesly, sultanas, dehydrated red fruits, assorted dehydrated fruit, flax seeds, sunflower seeds, pumpkin seeds.*

#### **Pasticceria / Pastry**

Cornetto vegano / *Vegan Croissants*<sup>1.6.8</sup>  
Cornetto integrale al miele / *Whole croissant with honey*<sup>1.7.8</sup>  
**Crostata con fichi, noci e miele / Figue, walnuts and honey tarte**<sup>1.7.8</sup>

#### **Extra**

Bresaola della Valtellina igt  
*Bresaola from Valtellina*

€ 10.00

Spremuta di pompelmo o arancia  
*Squeezed grapefruit - orange juice*

€ 5.00

Acqua Minerale o Naturale San Benedetto bott 1L  
*San Benedetto mineral or natural water 1L (Bottle)*

€ 3.00

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di colazione per ogni eventuale necessità o chiarimento.

We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We suggest our guests to contact our breakfast staff members for any need and clarification

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti derivati 3. 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) 8. Frutta a guscio, mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 13. Lupino e prodotti a base di lupino 14. Molluschi

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their 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 as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate 9. Celery and derivate 10. Mustard and derivate 11. Sesame seeds and derivate 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupine and lupine-based products 14. Molluscs