

CORNALIA BREAKFAST

ALZATINA CORNALIA

Tagliata di frutta fresca,
selezione di salumi e di formaggi freschi e stagionati,
salmone affumicato con burro.

DAL BUFFET

Croissants di pasticceria, mini muffin, donuts, krapfen, pancakes,
crostate alla marmellata, crostata di grano saraceno ai frutti rossi,
torte soffici fatte in casa, dolci mono porzione,
yogurt magro, alla frutta, di soia e greco,
cereali, muesli, frutta secca varia,
torte salate, bocconcini farciti e rustici di sfoglia,
olive denocciolate, formaggi spalmabili.
Selezione di prodotti Gluten Free disponibile.

DALLA CUCINA

Bacon croccante, wurstel di pollo,
uova a scelta tra strapazzate, fritte e sode, insalata verde,
pomodori, verdure cotte, sott'olio e sott'aceto, frutta di stagione.

DAL BAR

Espresso, caffè americano, cappuccino, cappuccino vegan, tè, tisane.
Succhi di mela, arancia, melagrana,
spremuta di arancia fresca.
Acqua naturale e gassata.

CORNALIA BREAKFAST

CAKE STAND CORNALIA

Fresh sliced fruit,
selection of cold cuts and fresh and seasoned cheeses,
smoked salmon with butter.

FROM OUR BUFFET

Pastry croissants, mini muffins, donuts, krapfen, pancakes,
jam tarts, buckwheat tarts with red berries, homemade soft cakes,
sweet single portions, low fat yogurt, fruit, soy and greek,
cereals, muesli, dried fruit selection,
savory pies, stuffed morsels and rustic puff pastry, pitted olives, cream cheeses.
Gluten free products selection.

FROM THE KITCHEN

Crispy bacon, chicken sausage,
scrambled, fried and hard boiled eggs,
green salad, tomatoes, vegetables in oil or in vinegar,
seasonal fruits selection.

FROM THE BAR

Espresso, american coffee, cappuccino, vegan cappuccino, tea, herbal tea.
Apple juice, orange juice, pomegranate, freshly squeezed orange juice.
Mineral and natural water.

DALLA CAFFETTERIA

FROM THE BAR

CLASSICI E SPECIALI | CLASSIC & SPECIALS

ESPRESSO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO - American Coffee	€ 3,00
SELEZIONE TÈ - Teas Selection	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA E PANNA - Hot Chocolate & Whipped Cream	€ 6,00
ICED COFFEE AL CARAMELLO O VANIGLIA - Iced Coffee with Caramel or Vanilla Syrup	€ 6,00

VEGAN CAFFEINE FREE

LATTE DI SOIA, RISO, MANDORLA | SOY, RICE, ALMOND, MILK

GREEN MATCHA LATTE Green Matcha Milk	€ 7,00
BLACK MATCHA LATTE - CARBONE VEGETALE Charcoal - Milk	€ 7,00
PINK MATCHA LATTE - BARBABIETOLA Beetroot - Milk	€ 7,00
YELLOW MATCHA LATTE - CURCUMA Turmeric - Milk	€ 7,00

SPREMUTE | FRESH SQUIZED JUICES

ARANCE SICILIANE - Sicilian Orange	€ 7,00
POMPELMO - Grapefruit	€ 7,00

FRULLATI | SMOOTHIES

FRUTTI ROSSI E BANANA € 8,00

Red Berries | Banana

MELONE, KIWI E MENTA € 8,00

Melon | Kiwi | Mint

BANANA, MANDORLE E COCCO € 8,00

Banana | Almond | Coconut

CENTRIFUGHE | FRESH JUICES

DETOX: ANANAS, SEDANO, SPINACI E ZENZERO € 8,00

Pineapple | Celery | Spinach | Ginger

ENERGY: MELONE, FRAGOLE, CAROTE E LIME € 8,00

Melon | Strawberries | Carrots | Lime

GREEN: FINOCCHIO, MELA VERDE, CETRIOLO, € 8,00

MENTA

Fennel | Green Apple | Cucumber | Mint

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

OMELETTE CON I PANI DELLO CHEF

OMELETTE WITH CHEF'S BREAD SELECTION

CLASSICA

Classic

€ 12,00

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ham | Cheese

€ 13,00

SALMONE NORVEGESE E FORMAGGIO

Norwegian salmon | Cheese

€ 15,00

FUNGHI PORCINI, PARMIGIANO, CIPOLLE

Mushrooms| Cheese| Onions

€ 15,00

CRISPY AVOCADO TOAST

PANE ARTIGIANALE, AVOCADO E SEMI DI SESAMO

ARTISANAL BREAD, AVOCADO AND SESAME SEEDS

GUACAMOLE E UOVO FRITTO

Guacamole Sauce | Fried Egg

€ 15,00

SALMONE AFFUMICATO E POMODORINO CONFIT

Smoked Salmon | Cherry Tomatoes

€ 15,00

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

CRISPY FRUIT TOAST

PANE ARTIGIANALE | ARTISANAL BREAD

YOGURT GRECO, FICHI E SCAGLIE DI MANDORLE

€ 15,00

Greek Yogurt | Almonds | Figs

BURRO DI ARACHIDI, BANANA, CANNELLA, MIRTILLI E

€ 15,00

COCCO

Peanut Butter | Banana | Cinnamon | Blueberries | Coconut

CREMA FRESCA AL FORMAGGIO, PESCHE, MIELE E NOCI

€ 15,00

Cheese Cream | Peaches | Honey | Nuts

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

YOGURT BOWL

BANANA, KIWI, MIRTILLI, UVETTA, SEMI DI LINO, NOCI € 15,00
E BURRO D'ARACHIDI
Banana | Kiwi | Blueberries | Raisins | Flax Seed | Nuts &
Peanuts Butter

FRAGOLE, PESCHE, LAMPONI, BACCHE GOJI, € 15,00
MANDORLE E SEMI DI GIRASOLE
Strawberries | Peaches | Raspberries | Goji Berries | Almonds |
Sunflower Seeds

MELE, MELONE, GRANOLA, MIELE E MIX DI FRUTTA € 15,00
SECCA ESOTICA
Apples | Melon | Muesli | Honey & Mixed Dried Fruits

DALLA CUCINA

FROM THE KITCHEN

PASTICCERIA & FRUTTA | PASTRY & FRUITS

CROISSANTS' SELECTION € 6,00

Per Persona | Per Person

PANCAKES

€ 12,00

PANNA MONTATA | With Whipped Cream

NUTELLA

PISTACCHIO | Pistachio

BURRO DI ARACHIDI | Peanut Butter

SCIROPPO D'ACERO E FRUTTI ROSSI | Maple Syrup & Red Fruit

CIAMBELLE DOLCI | DONUTS

€ 8,00

CIOCCOLATO CALDO | Hot Chocolate

MASCARPONE E PISTACCHIO | Mascarpone Cheese & Pistachio

CREMA PASTICCERA E LAMPONI | Custard & Raspberries

FRUTTA | FRUITS

TAGLIATA DI FRUTTA | Fruit Mix

€ 10,00

VARIETA' DI FRUTTI ROSSI CON YOGURT |

€ 10,00

Mix Of Red Berries With Yogurt