

*La Colazione - The Breakfast*

*Il nostro Benevenuto - Our Welcome*

**CHATEAU DEL DOLCE / THE SWEET CASTLE**

*Arrotolato alla ricotta - Puffy pastry stuffed with ricotta cream*<sup>1 3 7 8</sup>

*Cannoli siciliani alla ricotta - Sicilian cannoli with ricotta cheese*<sup>1 3 7 8 12</sup>

*Torta al cioccolato, mandorle e arancia - Chocolate, almonds and orange cake*<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

*Torta frangipane al pistacchio e frutti di bosco - Pistachio and berry fruits cake*<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

*Muffin alla vaniglia - Vanilla muffins*<sup>1 3 7</sup>

**SPECIALITA' DAL FORNO / THE BAKER'S SPECIALITY**

*Pan bianco - White bread*<sup>1, 7</sup>

*Focaccine sale e pepe - Salt and pepper focaccia*

Croissants

*Brioche*

*Sbriciolata con confettura di albicocca - Crumble with apricot jam*<sup>1, 3, 7</sup>

*Sbriciolata con crema pasticcera alla vaniglia e agrumi di Sicilia*<sup>1, 3, 7, 8</sup>  
*Sbriciolata with vanilla custard and Sicilian citrus fruits*

*Panino integrale - Whole wheat bread*

### FORNO/ BAKERY

Pan carré bianco - *White bread*<sup>1</sup>

Fette biscottate classiche e integrali  
*Classic and whole rusks*<sup>1</sup>

Cornetti vuoti - *Empty croissants*<sup>1 7</sup>

Cornetti marmellata - *Jam croissants*<sup>1 7 12</sup>

Cornetti cioccolato - *Chocolate croissants*<sup>1 7 8</sup>

Cornetti con crema pasticcera - *Cream croissants*<sup>1 3 7</sup>

### FRUTTA SECCA/ DRIED FRUITS

Muesly mix - Muesly mix

Noci - *Nuts*

Mandorle - *Blanched almonds*<sup>8</sup>

Semi di girasole - *Sunflowers seeds*<sup>8</sup>

Riso soffiato - *Puffed Rice*

Cornflakes - *Cornflakes*<sup>1</sup>

Fiocchi d'avena - *Grits*<sup>1</sup>

## LATTICINI/DAIRY PRODUCTS

Philadelphia mono porzione - *Philadelphia*

Burro - *Butter*<sup>7</sup>

Latte intero fresco - *Fresh milk*<sup>7</sup>

Latte Zymil – *Zymil milk*<sup>7</sup>

Latte scremato - *Skimmed milk*<sup>7</sup>

Bevande alla mandorla - *Almond drink*<sup>8</sup>

Bevanda di riso - *Rice drink*

Bevanda di soia - *Soy drink*

Bevanda di avena - *Oats drink*<sup>1</sup>

## SALUMI E FORMAGGI COLD CUTS AND CHEESES

Prosciutto cotto - *Ham*<sup>12</sup>

Salame nostrano - *Salami*<sup>12</sup>

Prosciutto crudo o bresaola - *Raw ham*

Tacchino arrosto - *Roasted turkey*

Primo sale con pepe - *Primo salt cheese with pepper*<sup>7</sup>

Edamer - *Edamer*<sup>7</sup>

Provolina - *Kneaded paste cheese*<sup>7</sup>

Primo sale bianco - *Primo salt cheese*<sup>7</sup>

Ricotta - *Fresh ricotta cheese*<sup>7</sup>

Mozzarelline di bufala - *Mozzarella*<sup>7</sup>

Caciottina - *Mild and soft cheese*<sup>7</sup>

Salmone affumicato - *Smoked salmon*<sup>4</sup>

Spada affumicato - *Smoked Swordfish*<sup>4</sup>

## VASETTI/JAR

Confetture in vasetto - *Jam in jar*<sup>12</sup>

Marmellate in vasetto - *Jam in jar*<sup>12</sup>

Nutella in vasetto - *Nutella in jar*<sup>12</sup>

Miele in vasetto - *Honey in jar*<sup>12</sup>

## UOVA/EGGS

- Uova strapazzate – *Scrambled eggs* <sup>3-7</sup>
- Uovo pochè – *Poached egg* <sup>1-3</sup>
- Uovo fritto – *Fried egg* <sup>3</sup>
- Omelette al naturale – *Plain omelette* <sup>3</sup>
- Omelette al formaggio – *Cheese omelette* <sup>3-7</sup>
- Omelette farcita – *Stuffed omelette* <sup>3-7</sup>  
(vari ripieni - *various fillings*)
- Uovo alla coque – *Soft-boiled egg* <sup>3</sup>
- Uovo alla benedettina - *Egg Benedictine* <sup>1-3-4</sup>
- Uovo fritto girato – *Turned over fried egg* <sup>3</sup>
- Uovo alla fiorentina – *Egg Florentine* <sup>1-7</sup>  
(crostone di pane, spinaci, uovo pochè,  
salsa al formaggio)  
(*Crouton, spinach, poached egg, cheese sauce*)
- French Toast <sup>1-3-7</sup>
- Pan cakes <sup>1-3-7</sup>
- Crêpes <sup>1-3-7</sup>

## FRUTTA/FRUITS

- Frutta di stagione  
(secondo disponibilità del mercato)  
*Seasonal fruits*  
(*according to market availability*)

## VERDURE/ VEGETABLES

- Iceberg - *Iceberg*
- Radicchio - *Red chicory*
- Pomodorini ciliegini - *Tomatoes*
- Cetrioli - *Cucumbers*

## YOGURT

- Yogurt alla frutta - *Fruit yogurt*
- Yogurt bianco - *White yogurt*
- Yogurt senza lattosio - *Lactose free yogurt*
- Yogurt di soia bianco - *White soy yogurt*
- Yogurt di soia alla frutta - *Fruit soy yogurt*

## ANGOLO GLUTEN FREE/GLUTEN FREE CORNER

- Plum Cake
- Plum cake con gocce di cioccolato - *Chocolate plum cake*
- Muesli
- Corn flakes
- Crostate con marmellata - *Jam tart*
- Pan carrè

## BEVANDE/ DRINKS

Succo di arancia - *Orange juice*

Succo ace - *Fruits juice*

Succo ananas - *Pineapple juice*

Succo pesca - *Peach juice*

Acqua naturale - *Still water*

Acqua frizzante - *Sparkling water*

Spumante - *Sparkling wine*

## LISTA ALLERGENI

### 1. Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

### 2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

### 3. Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

### 4. Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

### 5. Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

### 6. Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### 7. Latte

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.

### 8. Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

### 9. Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

### 10. Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

### 11. Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

### 12. Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

### 13. Lupini

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

### 14. Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

## ALLERGEN LIST

### 1. Cereals and derivatives

All cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut are considered allergens. The list also extends to their hybridized strains and derived products.

### 2. Crustaceans

proteins from shrimps, shrimps, scampi, crabs, lobsters, lobsters are considered allergens. Of course, you should also avoid products that contain ingredients derived from shellfish.

### 3. Eggs

considered allergens both cooked and raw, and even if present in derivative products such as: egg pasta, biscuits, cakes, omelettes, mayonnaise, creams, breaded foods, flans, etc.

### 4. Fish

allergy can occur for all types of fish and derivative products, with the exception of fish gelatine used as a support for vitamin preparations or as a clarifier in beer and wine.

### 5. Peanuts

the main sources of allergens are derived products such as peanut oil, peanut butter, peanut flour, peanut milk used as an ingredient for creams, snacks, nougats, etc.

### 6. Soy

protein sources of allergies are present in all soy products, except for: refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols, natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate a soy-based, vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester-based phytosterols, vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

### 7. Milk

and products based on milk or lactose, with the exception of whey used for the manufacture of alcoholic distillates and milk..

### 8. Nuts

i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and all products derived from them, except for those used for the manufacture of alcoholic distillates.

### 9. Celery

which is present in pieces or in derivative products such as preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

### 10. Mustard

allergen that can be found among the main ingredients of sauces and condiments and especially in mustard

### 11. Sesame

the whole seeds are often used for the preparation of bread, but traces of sesame are often found in some types of flour;;

### 12. Sulfur dioxide and sulphites

only if in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub> (used as preservatives) they are found in canned fish products, pickled foods, foods in oil and in brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

### 13. Lupins

now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and similar which have this legume as a base, rich in proteins.

### 14. Molluscs

present in dishes based on canestrello, razor clam, scallop, date of the sea, fasolaro, garagolo, snail, mussel, murex, oyster, limpet, sea truffle, cockle and clam, or in their derivatives.