

# CAFFÈ AND CO.

## CAFFETTERIA

ESPRESSO	2
ESPRESSO DOPPIO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
AMERICANO	3
CAFFÉLATTE	3
CAPPUCCINO	3
TE' E TISANE	5

## ESTRATTI & SPREMUTE

ENERGIZZANTE	8
CAROTA, BARBABIETOLA ROSSA, MELA, ZENZERO	
DEPURATIVO	8
MELA, CETRIOLO, FINOCCHIO, LIMONE, SPINACI	
SPREMUta D'ARANCIA	6
SPREMUta DI POMPELMO	6

SIAMO ORGOGLIOSI DI SERVIRE CAFFÈ E TÈ PROVENIENTI DA FONTI SOSTENIBILI.  
CHIEDI AL TUO CAMERIERE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

## COLAZIONE

### - FULL BREAKFAST EXPERIENCE 29

YOGURT DI FATTORIA, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO E MIELE [G,L,F,A]	9
CHIA PUDDING COCCO E ANANAS	11
PANCAKES CON MASCARPONE AL CIOCCOLATO, BANANA E SCIROPPO D'ACERO - CLASSICO O GLUTEN FREE [G,L,U]	13
OMELETTE: CONDIMENTI A SCELTA (PROSCIUTTO COTTO, SPINACI, FORMAGGIO) [U,L,SF]	11
COLAZIONE CASARECCIA: SALSICCIA **, CACIOTTA, UOVO FRITTO, FAGIOLI E POMODORI ARROSTITI [L,SN,U,SF]	16
DUE UOVA (STRAPAZZATE, IN CAMICIA, O FRITTE) E PANE TOSTATO [G,U,L,SF]	8
UOVO IN PURGATORIO - PAN BRIOCHE TOSTATO, UOVO IN CAMICIA, SALSA DI POMODORO, BASILICO E ORIGANO [U,L,GL,SF]	8
FRENCH TOAST CON CREMA DI MASCARPONE E MIRTILLI [G,U,L]	11
WAFFLE CON SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO CRUDO, MIELE E NOCI [G,L,A,F]	13
PANE BURRO E MARMELLATA [L,G]	6
AVOCADO SMASH SU PAN BRIOCHE TOSTATO, RAVANELLI E UOVO IN CAMICIA [G,U,L,SF]	12
FRUTTA DI STAGIONE	8
CORNETTO (SEMPLICE, CIOCCOLATO, CREMA, MARMELLATA, DANESE, SACCOTTINO AL CIOCCOLATO) [L,U,G,F]	3
FETTA DI TORTA FATTA IN CASA [L,U,G,F]	3

Tutti i prezzi sono in euro € / Allergeni Alimentari

Arachidi [A], Crostacei [C], Frutta a Guscio [F], Glutine [G], Lattosio [L], Lupini [LU]  
Molluschi [M], Pesce [P], Sedano [SD], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO],  
Uova [U], Vegano [VG]

\*\*AL FINE DI MANTENERE INTEGRATA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO  
ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

# COFFEE AND CO.

## TEAS & COFFEE

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3
AMERICANO	3
CAFFÉLATTE	3
CAPPUCCINO	3
TEA AND INFUSIONS	5

## FRESH JUICES

ENERGIZER	8
CARROT, RED BEETROOT, APPLE, GINGER	
PURIFIER	8
APPLE, CUCUMBER, FENNEL, LEMON, SPINACH	
FRESH ORANGE JUICE	6
FRESH GRAPEFRUIT JUICE	6

WE ARE PROUD TO SERVE COFFEE AND TEAS SOURCED FROM SUSTAINABLE ORIGINS.  
PLEASE ASK YOUR SERVER FOR MORE INFORMATION.

# BREAKFAST

## - FULL BREAKFAST EXPERIENCE 29

CREAMY FARM-FRESH YOGURT TOPPED WITH GRANOLA, WILD BERRIES, AND HONEY	[GL,D,P,DF,N]	9
CHIA PUDDING WITH PINEAPPLE AND COCONUT		11
PANCAKES TOPPED WITH CHOCOLATE MASCARPONE, BANANA AND MAPLE SYRUP - CLASSIC OR GLUTEN FREE	[GL,D,E]	13
OMELETTE - MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (HAM, CHEESE, SPINACH)	[E,D,SD]	11
ARTISAN BREAKFAST - PORK SAUSAGE **, CACIOTTA CHEESE, FRIED EGG, BEANS AND ROASTED TOMATOES	[D,MU,E,SD]	16
TWO EGGS YOUR WAY (SCRAMBLED, POACHED, OR FRIED) SERVED WITH TOAST	[GL,E,D,SD]	8
EGG IN PURGATORY - TOASTED BRIOCHE, POACHED EGG, TOMATO SAUCE, BASIL, AND OREGANO	[E,D,SD]	8
FRENCH TOAST WITH MASCARPONE CREAM AND BLUEBERRIES	[GL,E,D]	11
WAFFLE WITH SMOKED SCAMORZA, CURED HAM, HONEY, AND WALNUTS	[GL,D,P,N]	13
TOASTED BREAD WITH BUTTER AND JAM	[GL,D]	6
SMASHED AVOCADO, RADISHES AND POACHED EGG ON TOASTED BRIOCHE BREAD	[GL,E,D,SD]	12
SEASONAL FRUIT PLATTER		8
CROISSANT (PLAIN, CHOCOLATE, CREAM, JAM, DANISH, PAIN AU CHOCOLAT)	[D,E,GL,DF,N]	3
SLICE OF HOME-MADE CAKE	[D,E,GL,N,DF]	3

All prices in euro € / Food Allergens

Crustaceans [C], Celery [CE], Dairy [D], Eggs [E], Fish [F], Peanuts [P], Gluten [G],  
Lupin [L], Nuts [N], Molluscs [MO], Mustard [MU], Soya [S], Sulphur Dioxide [SD],  
Sesame Seeds [SE], Dry fruits[DF]

(\*\*) TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR  
BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.

# CAFFÈ AND CO.

## CAFFETTERIA

ESPRESSO  
ESPRESSO DOPPIO  
ESPRESSO MACCHIATO  
AMERICANO  
CAFFÉLATTE  
CAPPUCCINO  
TE' E TISANE

## ESTRATTI & SPREMUTE

ENERGIZZANTE  
CAROTA, BARBABietOLA ROSSA, MELA, ZENZERO  
DEPURATIVO  
MELA, CETRIOLO, FINOCCHIO, LIMONE, SPINACI  
SUCCO D'ARANCIA  
SUCCO DI POMPELMO BIANCO  
SUCCO DI MELA

SIAMO ORGOGLIOSI DI SERVIRE CAFFÈ E TÈ PROVENIENTI DA FONTI SOSTENIBILI.  
CHIEDI AL TUO CAMERIERE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

## COLAZIONE

YOGURT DI FATTORIA, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO E MIELE [G,L,F,A]

CHIA PUDDING COCCO E ANANAS

PANCAKES CON MASCARPONE AL CIOCCOLATO, BANANA E SCIROPPO D'ACERO - CLASSICO O GLUTEN FREE [G,L,U]

OMELETTE: CONDIMENTI A SCELTA (PROSCIUTTO COTTO, SPINACI, FORMAGGIO) [U,L,SF]

COLAZIONE CASARECCIA: SALSICCIA \*\*, CACIOTTA, UOVO FRITTO, FAGIOLI E POMODORI ARROSTITI [L,SN,U,SF]

DUE UOVA (STRAPAZZATE, IN CAMICIA, O FRITTE) E PANE TOSTATO [G,U,L,SF]

UOVO IN PURGATORIO - PAN BRIOCHE TOSTATO, UOVO IN CAMICIA, SALSA DI POMODORO, BASILICO E ORIGANO [U,L,GL,SF]

FRENCH TOAST CON CREMA DI MASCARPONE E MIRTILLI [G,U,L]

WAFFLE CON SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO CRUDO, MIELE E NOCI [G,L,A,F]

PANE BURRO E MARMELLATA [L,G]

AVOCADO SMASH SU PAN BRIOCHE TOSTATO, RAVANELLI E UOVO IN CAMICIA [G,U,L,SF]

FRUTTA DI STAGIONE

CORNETTO (SEMPLICE, CIOCCOLATO, CREMA, MARMELLATA, DANESE, SACCOTTINO AL CIOCCOLATO) [L,U,G,F]

FETTA DI TORTA FATTA IN CASA [L,U,G,F]

Tutti i prezzi sono in euro € / Allergeni Alimentari

Arachidi [A], Crostacei [C], Frutta a Guscio [F], Glutine [G], Lattosio [L], Lupini [LU]

Molluschi [M], Pesce [P], Sedano [SD], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO],

Uova [U], Vegano [VG]

\*\*AL FINE DI MANTENERE INTEGRATA LA FRESCHEZZA, ALCUNI PRODOTTI POSSONO  
ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI IN HOTEL.

# COFFEE AND CO.

## TEAS & COFFEE

ESPRESSO  
DOUBLE ESPRESSO  
ESPRESSO MACCHIATO  
AMERICANO  
CAFFÉLATTE  
CAPPUCCINO  
TEA AND INFUSIONS

## JUICES

ENERGIZER  
CARROT, RED BEETROOT, APPLE, GINGER  
PURIFIER  
APPLE, CUCUMBER, FENNEL, LEMON, SPINACH  
ORANGE JUICE  
WHITE GRAPEFRUIT JUICE  
APPLE JUICE

WE ARE PROUD TO SERVE COFFEE AND TEAS SOURCED FROM SUSTAINABLE ORIGINS.  
PLEASE ASK YOUR SERVER FOR MORE INFORMATIONS

# BREAKFAST

CREAMY FARM-FRESH YOGURT TOPPED WITH GRANOLA, WILD BERRIES, AND HONEY [GL,D,P,DF,N]  
CHIA PUDDING WITH PINEAPPLE AND COCONUT  
PANCAKES TOPPED WITH CHOCOLATE MASCARPONE, BANANA AND MAPLE SYRUP – CLASSIC OR GLUTEN FREE [GL,D,E]  
OMELETTE – MAKE IT YOUR FAVORITE WAY! (HAM, CHEESE, SPINACH) [E,D,SD]  
ARTISAN BREAKFAST – PORK SAUSAGE \*\*, CACIOTTA CHEESE, FRIED EGG, BEANS AND ROASTED TOMATOES [D,MU,E,SD]  
TWO EGGS YOUR WAY (SCRAMBLED, POACHED, OR FRIED) SERVED WITH TOAST [GL,E,D,SD]  
EGG IN PURGATORY – TOASTED BRIOCHE, POACHED EGG, TOMATO SAUCE, BASIL, AND OREGANO [E,D,SD]  
FRENCH TOAST WITH MASCARPONE CREAM AND BLUEBERRIES [GL,E,D]  
WAFFLE WITH SMOKED SCAMORZA, CURED HAM, HONEY, AND WALNUTS [GL,D,P,N]  
TOASTED BREAD WITH BUTTER AND JAM [GL,D]  
SMASHED AVOCADO, RADISHES AND POACHED EGG ON TOASTED BRIOCHE BREAD [GL,E,D,SD]  
SEASONAL FRUIT PLATTER  
CROISSANT (PLAIN, CHOCOLATE, CREAM, JAM, DANISH, PAIN AU CHOCOLAT) [D,E,GL,DF,N]  
SLICE OF HOME-MADE CAKE [D,E,GL,N,DF]

All prices in euro € / Food Allergens

Crustaceans [C], Celery [CE], Dairy [D], Eggs [E], Fish [F], Peanuts [P], Gluten [G],  
Lupin [L], Nuts [N], Molluscs [MO], Mustard [MU], Soya [S], Sulphur Dioxide [SD],  
Sesame Seeds [SE], Dry fruits[DF]

(\*\*) TO PRESERVE FRESHNESS, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE OR  
BLAST-CHILLED AT THE HOTEL.