



COLAZIONE / BREAKFAST
7:00 - 10:30

BREAKFAST MENU



ITALIAN ALPINE CUISINE



COLAZIONE / BREAKFAST
7:00 - 10:30

PANCAKES

Sciropo d'Acero, Frutti di Bosco

Pancake with Maple Syrup,
Wild Berries

*Opzione senza glutine disponibile/
Gluten Free option available

G LA U

PORRIDGE

Sciropo d'Acero, Frutti di Bosco

Porridge with Maple Syrup, Wild
Berries

LA

UOVA ALLA COQUE

Soft-boiled Eggs

U

UOVA STRAPAZZATE

Scramble Eggs

U LA

UOVA STRAPAZZATE CON BACON

Scramble Eggs, Bacon

U LA

UOVA AL TEGAMINO

Pancetta Affumicata
o Bacon di Manzo

Fried Eggs, Smoked Bacon
or Smoked Beef Bacon

U LA P

UOVA AL TEGAMINO VEGGIE

Pomodoro, Erba Cipollina

Veggie Fried Eggs, Tomato, Chives

U LA G

UOVA BENEDETTINE

Spinaci, Salsa Bernese

Eggs Benedict, Spinach, Béarnaise
Sauce

U LA G

OMELETTE

Prosciutto Affumicato, Fontina

Omelette, Smoked Ham, Fontina
Cheese

U LA

BAGEL

Salmone Affumicato, Philadelphia

Bagel with Smoked Salmon
and Philadelphia

G P LA

5

BAGEL VEGGIE

Avocado, Pomodoro Confit

Veggie Bagel with Avocado
and Tomato Confit

G

5

L'aggiunta di ingredienti extra (es. Salmone o
Avocado) avrà un supplemento di € 3 a piatto.

The addition of extra ingredients (e.g. Salmon or
Avocado) will have a supplement of € 3 per dish.

DALLA CUCINA / FROM THE KITCHEN

CAFFÈ AMERICANO

American Coffee

**ESPRESSO "TIERRA BRASILE BLEND"
LAVAZZA**

ESPRESSO "DEK" LAVAZZA

Decaffeinated Coffee

CAPPUCCINO

CAFFELATTE

Milk with Coffee

TÈ E INFUSI "LA VIA DEL TÈ"

"La Via del Tè" Teas and Herbal Infusions

CIOCCOLATA CALDA

Hot Chocolate

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni. Tutte le preparazioni da forno e non sono fatti in casa e potrebbero essere abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenere le proprietà organolettiche. In caso di mancanza del prodotto fresco, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

We kindly inform our guests that for any food allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens is present and can be consulted. All oven-baked and non-baked preparations are homemade and could be blast chilled to -18° to guarantee food safety and maintain the organoleptic properties. In case of lack of fresh product, to guarantee its quality and food safety, the products supplied are deep-frozen or frozen at the origin by the producer or subjected to negative temperature blast chilling, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/ 04. The restaurant staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

Allergeni / Allergens

Glutine / Gluten	G
Soia e derivati / Soy and derivatives	S
Uova e derivati / Eggs and derivatives	U
Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives	F
Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives	C
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives	SE
Pesce e derivati / Fish and derivatives	P
Lupino e derivati / Lupins and derivatives	L
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives	A
Molluschi e derivati / Shellfish and derivatives	M
Latte e derivati / Milk and derivatives	LA
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	AS
Senape e derivati / Mustard and derivatives	SP
Sedano e derivati / Celery and derivatives	SD



ITALIAN ALPINE CUISINE