

COLAZIONE DELLO CHEF | CHEF'S BREAKFAST 50

Include due piatti a scelta dai dolci e salati, qualsiasi piatto dal menu signature ed una scelta illimitata di bevande

Includes two dishes of your choice from the sweet and savory options, any dish from the signature selection, and unlimited beverage

I DOLCI E SALATI SWEET & SAVOURY DUE PIATTI A SCELTA TWO DISHES OF YOUR CHOICE		I SIGNATURE OUR SIGNATURES	
I PANCAKES 1-2-3-6-9-13-14	16	IL CESTINO DEL DOLCE 1-2-3-7-9-13-14	10
Serviti con: panna montata, banana e sciroppo d'acero Served with: whipped cream, banana and maple syrup		Selezione di lievitati fatti in casa Italian home made pastry selection	
I WAFFLES 2-3-9-14	16	LO YOGURT E LA GRANOLA 1-2-3-7-9-10-13	14
Serviti con marmellata di visciole e frutti di bosco Served with visciole cherries jam and wild berries		Yogurt servito con granola e frutti di bosco Home made granola and yogurt with berries	
IL FRENCH TOAST 1-2-3-6-9-14	16	IL PORRIDGE 13	14
Servito con: miele Millefiori, mirtilli, marmellata Served with: Millefiori honey, blueberry and jam		Fiocchi di avena, latte di avena e lamponi Oat flakes, milk, oat milk and raspberries	
L'AVOCADO TOAST 1-2-6-9-12-13	21	LA TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	16
Avocado, datterini gialli e rossi, cipolla di Tropea e gel di arancia Avocado, yellow and red cherry tomatoes, Tropea onions, orange gel		Seasonal sliced fresh fruits	
SANDWICH UOVA STRAPAZZATE 1-2-3-9-13-14	14	I CONTORNI SIDES	
Prosciutto di Norcia e scamorza fumè Sandwich with scrambled eggs Norcia ham, smoked scamorza cheese		LE PATATE BURRO E TIMO THYME BUTTER POTATOES 3	8
IL TAGLIERE DI FORMAGGI 3-13	26	GLI SPINACI AL BURRO BUTTER SPINACH 3	6
Selezione a cura dello chef Cheese selection by the chef		L'AVOCADO A FETTE SLICED AVOCADO	8
L'OMELETTE CON... 3-7-13-14	19	I FUNGHI (STAGIONALI) MUSHROOM (SEASONAL)	7
A scelta tra: prosciutto di Praga, crescenza , pomodoro, funghi, spinaci, ed accompagnato da giardiniera di verdure in agrodolce To choose from: Praga ham, crescenza cheese, tomatoes, mushroom, spinach, with pickled sweet and sour vegetables on the side		IL BACON CROCCANTE CRISPY BACON 9-13	7
L'EGG ROYALE 1-2-3-6-9-13-14	18	IL SALMONE MARINATO MARINATED SALMON 5	7
Uovo pochè, servito su pane tostato con prosciutto di Praga, spuma bernese e sale Maldon Pochè eggs served on toast bread with Praga ham, "Béarnaise" sauce, Maldon salt		LE BEVANDE BEVERAGES	
L'UOVO AL TEGAMINO 1-2-3-6-7-12-13-14	17	SPREMUTE	8
Bacon croccante, patate nocciola al burro e timo Fried eggs with crispy bacon, thyme and butter noisette potatoes		Arancia o pompelmo Freshly pressed juices of orange or grapefruit	
LE UOVA STRAPAZZATE 3-13-14	17	GREEN DETOX ESTRATTO	10
Servite con bacon croccante, spinacino al burro Served with crispy bacon and butter spinach		Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci e té verde alla menta Cold press of green apple, celery fennel, lime, spinach and fresh mint tea	
		CAFFÉ BY MONDI LOCAL COFFEE ROASTERY "MONDI"	
		Espresso, macchiato	5
		Doppio espresso double espresso	7
		Caffè americano	7
		Cappuccino, caffè latte	8
		Cioccolata calda hot chocolate	9
		TÉ & INFUSI TEA & HERBAL INFUSION	8
		Assam breakfast, Earl Grey, Gelsomino, Menta piperita, Camomilla Assam breakfast, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomille	
		ACQUA	
		Panna Naturale Prime still water	7
		San Pellegrino Frizzante Prime sparkling water	7
		Nepi Effervescente Naturale Natural sparkling water	7

COLAZIONE DELLO CHEF | CHEF'S BREAKFAST 50

Include due piatti a scelta dai dolci e salati, qualsiasi piatto dal menu signature ed una scelta illimitata di bevande

Includes two dishes of your choice from the sweet and savory options, any dish from the signature selection, and unlimited beverage

I DOLCI E SALATI SWEET & SAVOURY DUE PIATTI A SCELTA TWO DISHES OF YOUR CHOICE		I SIGNATURE OUR SIGNATURES	
I PANCAKES 1-2-3-6-9-13-14	16	IL CESTINO DEL DOLCE 1-2-3-7-9-13-14	10
Serviti con: panna montata, banana e sciroppo d'acero Served with: whipped cream, banana and maple syrup		Selezione di lievitati fatti in casa Italian home made pastry selection	
I WAFFLES 2-3-9-14	16	LO YOGURT E LA GRANOLA 1-2-3-7-9-10-13	14
Serviti con marmellata di visciole e frutti di bosco Served with visciole cherries jam and wild berries		Yogurt servito con granola e frutti di bosco Home made granola and yogurt with berries	
IL FRENCH TOAST 1-2-3-6-9-14	16	IL PORRIDGE 13	14
Servito con: miele Millefiori, mirtilli, marmellata Served with: Millefiori honey, blueberry and jam		Fiocchi di avena, latte di avena e lamponi Oat flakes, milk, oat milk and raspberries	
L'AVOCADO TOAST 1-2-6-9-12-13	21	LA TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	16
Avocado, datterini gialli e rossi, cipolla di Tropea e gel di arancia Avocado, yellow and red cherry tomatoes, Tropea onions, orange gel		Seasonal sliced fresh fruits	
SANDWICH UOVA STRAPAZZATE 1-2-3-9-13-14	14	I CONTORNI SIDES	
Prosciutto di Norcia e scamorza fumè Sandwich with scrambled eggs Norcia ham, smoked scamorza cheese		LE PATATE BURRO E TIMO THYME BUTTER POTATOES 3	8
IL TAGLIERE DI FORMAGGI 3-13	26	GLI SPINACI AL BURRO BUTTER SPINACH 3	6
Selezione a cura dello chef Cheese selection by the chef		L'AVOCADO A FETTE SLICED AVOCADO	8
L'OMELETTE CON... 3-7-13-14	19	I FUNGHI (STAGIONALI) MUSHROOM (SEASONAL)	7
A scelta tra: prosciutto di Praga, crescenza, pomodoro, funghi, spinaci, ed accompagnato da giardiniera di verdure in agrodolce To choose from: Praga ham, crescenza cheese, tomatoes, mushroom, spinach, with pickled sweet and sour vegetables on the side		IL BACON CROCCANTE CRISPY BACON 9-13	7
L'EGG ROYALE 1-2-3-6-9-13-14	18	IL SALMONE MARINATO MARINATED SALMON 5	7
Uovo pochè, servito su pane tostato con prosciutto di Praga, spuma bernese e sale Maldon Pochè eggs served on toast bread with Praga ham, "Béarnaise" sauce, Maldon salt		LE BEVANDE BEVERAGES	
L'UOVO AL TEGAMINO 1-2-3-6-7-12-13-14	17	SPREMUTE	8
Bacon croccante, patate nocciola al burro e timo Fried eggs with crispy bacon, thyme and butter noisette potatoes		Arancia o pompelmo Freshly pressed juices of orange or grapefruit	
LE UOVA STRAPAZZATE 3-13-14	17	GREEN DETOX ESTRATTO	10
Servite con bacon croccante, spinacino al burro Served with crispy bacon and butter spinach		Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci e té verde alla menta Cold press of green apple, celery fennel, lime, spinach and fresh mint tea	
		CAFFÉ BY MONDI LOCAL COFFEE ROASTERY "MONDI"	
		Espresso, macchiato	5
		Doppio espresso double espresso	7
		Caffè americano	7
		Cappuccino, caffè latte	8
		Cioccolata calda hot chocolate	9
		TÉ & INFUSI TEA & HERBAL INFUSION	8
		Assam breakfast, Earl Grey, Gelsomino, Menta piperita, Camomilla Assam breakfast, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomille	
		ACQUA	
		Panna Naturale Prime still water	7
		San Pellegrino Frizzante Prime sparkling water	7
		Nepi Effervescente Naturale Natural sparkling water	7

Photographs by Elio Sorci
From the Camera Press Archive
© Camera Press
www.camerapress.com
For Further Information & Enquiries
Please Scan The QR Code



Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce;
6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini;
11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova

*Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame
Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans ; 9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard;
12 Celery; 13 So2; 14 Eggs*

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere
informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.
*We kindly invite you to consult our staff for detailed information
regarding the ingredients in any of our dishes.*

i prezzi sono in euro e inclusivi di iva | prices are in euro and inclusive of tax

Photographs by Elio Sorci
From the Camera Press Archive
© Camera Press
www.camerapress.com
For Further Information & Enquiries
Please Scan The QR Code



Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce;
6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini;
11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova

*Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame
Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans ; 9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard;
12 Celery; 13 So2; 14 Eggs*

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere
informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.
*We kindly invite you to consult our staff for detailed information
regarding the ingredients in any of our dishes.*

i prezzi sono in euro e inclusivi di iva | prices are in euro and inclusive of tax