Anima

MENU COLAZIONE BREAKFAST

LE BEVANDE BEVERAGES

SPREMUTE | FRESHLY SQUEEZED JUICES BIO — 8
Arancia o pompelmo
Orange or grapefruit

GREEN DETOX ESTRATTO SUSTAINABLE — 10
Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci
e té verde alla menta
Cold press of green apple, celery fennel,
lime, spinach and fresh mint tea

ACQUA | WATER
Panna Naturale | *Prime still water* — 7
San Pellegrino Frizzante | *Prime sparkling water* — 7
Nepi Effervescente Naturale | *Natural sparkling water* — 7

Champagne Boizel Brut Réserve NV (by the glass) — 26
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CAFFÉ BY MONDI |
LOCAL COFFEE ROASTERY "MONDI" SUSTAINABLE
Espresso, macchiato — 5
Doppio espresso | *double espresso* — 7
Caffè americano — 7
Cappuccino, caffè latte — 8
Cioccolata calda | *hot chocolate* — 9
Latte a scelta tra intero, avena BIO, mandorla BIO o soia BIO |
Milk choices: whole, oat BIO, almond BIO or soy milk BIO

TÉ & INFUSI | TEA & HERBAL INFUSION |
TRACEABLE TEA "JING" SUSTAINABLE — 8
Assam breakfast, Earl Grey, Gelsomino, Menta piperita, Camomilla
Assam breakfast, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomille

BOWL & FRUTTA BOWLS & FRUITS

YOGURT, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO 1, 2, 3, 9, 13 — 14
Greek or low-fat yoghurt and homemade granola with berries

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE — 17
Sliced seasonal fruits

IL PORRIDGE 1, 2, 3, 7, 9, 13 — 15
Con latte di avena BIO, latte di mandorla BIO o latte di soia BIO,
lamponi e cioccolato
Porridge with oat milk BIO, almond milk BIO or soy milk BIO,
raspberries and chocolate

LE UOVA EGGS

OMELETTE 3, 13, 14 — 20
Servita con giardiniera di verdure in agrodolce e a scelta tra:
spinaci, funghi, stracchino, prosciutto cotto di Praga e cipolla
Omelette with sweet and sour vegetables and a choice of:
spinach, mushrooms, stracchino, Prague cooked ham and onion

UOVA AL TEGAMINO 3, 13, 14 — 18
Servita con bacon croccante e patate novelle
al burro, timo e limone
Fried eggs with crunchy bacon and butter new potatoes,
thyme and lemon

UOVA STRAPAZZATE ALL'ERBA CIPOLLINA 3, 13, 14 — 19
Servito con bacon croccante e patate novelle
al burro, limone e rosmarino
Chives scrambled eggs with crunchy bacon
and butter new potatoes, lemon and rosemary

EGGS FLORENTINE 3, 13, 14 — 21
Spinaci ripassati al burro, uovo poché 63°C BIO,
salsa mornay, ripassato al forno e grué di cacao
Butter sautéed spinach, poché egg 63°C BIO,
mornay sauce, sautéed in the oven and cocoa grué

I DOLCI THE SWEETS

FRENCH TOAST 1, 2, 3, 9, 10, 13, 14 — 20
Con castagne, miele e amaretti
With chestnuts, honey and amaretti biscuits

PANCAKES 3, 9, 14 — 18
Ai frutti di bosco, con panna e sciroppo d'acero BIO
With berries, whipped cream and maple syrup BIO

BROWNIES AL CIOCCOLATO 3, 9, 14 GLUTEN FREE — 19
Con panna, melograno e mentuccia DISPONIBILE SENZA LATTOSIO
Chocolate brownies with whipped cream,
pomegranate and mint LACTOSE FREE AVAILABLE

WAFFLE MELE ALLA CANNELLA 2, 3, 9, 14 — 18
Mele saltate alla cannella, uvetta e pinoli
accompagnato da crema inglese
With cinnamon-sautéed apples, raisins and pine nuts
accompanied by english cream

BABA NAPOLETANO 2, 3, 9, 14 — 16
Con frutti rossi e panna montata
Neapolitan rum baba with berries and whipped cream

IL CESTINO DEL DOLCE 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 — 14
Selezione di lievitati fatti in casa
Italian home made pastry selection

I TOAST SANDWICHES

AVOCADO TOAST 1, 2, 9, 10, 14 — 24
Con uovo poché 63°C BIO e scorza di limone
With poché egg 63°C BIO and lemon zest

AVOCADO TOAST VEGAN 1, 2, 9, 10 — 22
Con pane di segale
With rye bread

EGG ROYALE 1, 2, 9, 10, 13, 14 — 19
Con prosciutto di Praga, spuma di bernese
e uovo poché 63°C BIO
With Prague ham, Bérnaise foam and poché egg 63°C BIO

SALMON BAGLE 1, 2, 3, 5, 9, 10 — 23
Bagle con salmone, mele verdi, crème fraîche e basilico
Bagle with salmon, green apples, crème fraîche and basil

SCRAMBLED EGG CROISSANT 1, 2, 3, 9, 10, 13, 14 — 23
Con prosciutto crudo e mozzarella di bufala affumicata
With crudo ham and smoked buffalo mozzarella cheese

CROISSANT ZUCCA E NOCI 2, 3, 9, 14 — 23
Con zucca arrosto, Stracchinato di capra, noci e miele
Croissant with roasted pumpkin,
goat Stracchinato cheese,nuts and honey

CROQUE MADAME 1, 2, 3, 9, 10, 13, 14 — 20
Con scamorza fresca, prosciutto di Praga e salsa mornay
servito con uovo fritto
With fresh scamorza cheese, Prague ham
and mornay sauce served with fried egg

SWEET & SOUR VEGAN SANDWICH 9, 11, 12, 13 — 19
Con cavolo rosso marinato, seitan arrosto fatto in casa
e maionese vegana alla senape
With marinated red cabbage, homemade roasted seitan
and vegan mustard mayonnaise

I CONTORNI SIDES

GLI SPINACI SALTATI AL BURRO |
BUTTER SPINACH 3 — 7
PATATE SALTATE AL BURRO, LIMONE E TIMO |
BUTTER POTATOES WITH LEMON AND THYME 3 — 8
BACON CROCCANTE | CRUNCHY BACON 13 — 8
I FUNGHI TRIFOLATI | SAUTÉED MUSHROOMS 3 — 7
ZUCCA ARROSTO ALLE ERBE MEDITERRANEE | — 8
ROASTED PUMPKIN WITH MEDITERRANEAN HERBS

I GOURMET

CAVIAR & FREE FLOW BOIZEL CHAMPAGNE 3, 5, 8, 9, 14 — 90
Caviale LOCAL, blinis, panna acida e tuorlo marinato
Caviar LOCAL, blinis, sour cream and marinated yolk

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 3 LOCAL — 37
Selezione di formaggi regionali
Our local cheese selection

LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 13 — 28
Olio EVO Zangrilli LOCAL e scorze di limone caramellato
With Zangrilli LOCAL extra virgin olive oil and caramelized lemon peels

HEALTHY SELECTION

OMELETTE BIANCA 3, 13, 14 KCAL 254 [PRO 32,3G] — 19
Spinaci, Parmigiano Reggiano 36 mesi
servita con giardiniera di verdure in agrodolce
White omelette with spinach, Parmigiano Reggiano 36 months
served with sweet and sour vegetables

ALBUME D'UOVO STRAPAZZATO 3, 13, 14 KCAL 204 [PRO 27,2G] — 19
Con erba cipollina, servita con spinaci saltati
e patate novelle al limone e timo
Scrambled egg white with chives, served with sautéed spinach
and new potatoes with lemon and thyme

CARPACCIO DI SALMONE 2, 3, 5 KCAL 316 [PRO 21,9G] — 24
Salmone marinato alla barbabietola,
melograno ghiacciato, crème fraîche e noci tostate
Beetroot marinated salmon carpaccio, frozen pomegranate,
crème fraîche and toasted nuts

HEALTHY TOAST 3, 9 KCAL 552 [PRO 21G] — 20
Toast di pane di segale con ricotta di bufala mantecata
al miele di Acacia e pere candite
Rye bread sandwich with Acacia honey creamed
buffalo ricotta cheese and candied pears

INSALATA MISTICANZA, RAVANELLI,
CETRIOLI E DATTERINI KCAL 30 [PRO 2G] — 16
Mixed salad greens, radishes, cucumbers
and datterini tomatoes

Vegano / *Vegan*
Vegetariano / *Vegetarian*

Anima

Avvertenza: alcuni piatti potrebbero contenere o essere contaminati da fave.
Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze.
Warning: *some dishes may contain or be contaminated by beans, even in traces.*
Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

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.

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

Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti
con prodotti surgelati di alta qualità.
Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality
frozen alternatives.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nella selezione delle materie prime.
Molti dei nostri prodotti (tra cui caffè, pesce, carni, frutta e verdura e latticini) provengono da fornitori locali.
Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing.
Many of our products (including coffee, fish, meats, fruits and vegetables, and dairy) come from local suppliers.

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

COLAZIONE DELLO CHEF CHEF'S BREAKFAST **50**
Include due piatti a scelta ed una scelta illimitata di bevande. I piatti della sezione Gourmet e le bevande alcoliche non sono incluse.
Includes two dishes of your choice and unlimited beverages. Gourmet section and alcoholic beverages are not included.
Piatti extra 15€ / *Extra dishes 15€*

ANIMA COLAZIONE BREAKFAST