

Anima

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. Piatti extra 15€.
Includes two dishes of your choice and unlimited beverages. Gourmet section and alcoholic beverages are not included. Extra dishes 15€.

LE BEVANDE BEVERAGES

SPREMUTE | FRESHLY SQUEEZED JUICES

Arancia o pompelmo

Orange or grapefruit

GREEN DETOX SUSTAINABLE

Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci
e tè verde alla menta

*Cold press of green apple, celery fennel,
lime, spinach and fresh mint tea*

ACQUA | WATER

Panna Naturale | *Prime natural still water*

San Pellegrino Frizzante | *Prime sparkling water*

Nepi Effervescente Naturale | *Natural sparkling water* LOCAL

Champagne Boizel Brut Réserve NV (by the glass)

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CAFFÈ BY MONDI |

LOCAL COFFEE ROASTERY "MONDI" SUSTAINABLE

Espresso, macchiato

Doppio espresso | *double espresso*

Caffè americano

Cappuccino, caffè latte

Cioccolata calda | *hot chocolate*

Latte a scelta tra intero, avena BIØ, mandorla BIØ o soia BIØ |

Milk choices: whole, oat BIØ, almond BIØ or soy milk BIØ

TÈ & INFUSI | TEA & HERBAL INFUSION |

TRACEABLE TEA "JING" SUSTAINABLE

Assam breakfast, Earl Grey, Gelsomino, Menta piperita, Camomilla

Assam breakfast, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomile

LE UOVA EGGS

OMELETTE ^{3,13,14}

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}

Servite 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}

Servite con bacon croccante e patate novelle
al burro, limone e rosmarino

*Chives scrambled eggs with crunchy bacon
and butter new potatoes, lemon and rosemary*

I TOAST SANDWICHES

8 AVOCADO TOAST ^{1,2,9,10,14} 24

Con uovo poché 63°C BIØ e scorza di limone

With poché egg 63°C BIØ and lemon zest

10 AVOCADO TOAST VEGAN ^{1,2,9,10} 22

Con pane di segale, pomodoro, cetrioli e cipolla

With rye bread, tomatoes, cucumber and onion

7 EGG BENEDICT ^{1,2,9,10,13,14} 19

Con prosciutto di Praga, spuma di bernese

e uovo poché 63°C BIØ

With Prague ham, Bérnaise foam and poché egg 63°C BIØ

26 SALMON BAGLE ^{1,2,3,5,9,10} 23

Bagel con salmone, crème fraîche e misticanza

Bagel with salmon, crème fraîche and mixed salad

5 SCRAMBLED EGG CROISSANT ^{1,2,3,9,10,13,14} 23

Con prosciutto crudo e mozzarella di bufala affumicata

7 *With crudo ham and smoked buffalo mozzarella cheese*

7 CROQUE MONSIEUR ^{3,9,13} 22

8 Con scamorza fresca, prosciutto di Praga e salsa mornay

9 *With fresh scamorza cheese, Prague ham and mornay sauce*

VEGAN SANDWICH ^{9,11,12,13} 22

Con spinaci, seitan arrosto fatto in casa

e maionese vegana alla senape

8 *With spinach, homemade roasted seitan*

and vegan mustard mayonnaise

I CONTORNI SIDES 8

20 GLI SPINACI SALTATI AL BURRO ³ 8

Butter spinach

PATATE SALTATE AL BURRO, LIMONE E ROSMARINO ³

Butter potatoes with lemon and rosemary

BACON CROCCANTE ¹³

Crunchy bacon

18 I FUNGHI TRIFOLATI

Sautéed mushrooms

SALSICCIA LUGANEGA

Italian thin pork sausage

POMODORI GRIGLIATI

Grilled Tomatoes

19 AVOCADO

Avocado

I DOLCI THE SWEETS

IL PORRIDGE 1, 2, 7, 9, 13

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

YOGURT, GRANOLA, FRUTTI DI BOSCO 1, 2, 3, 9, 13

Greek or low-fat yoghurt and homemade granola with berries

FRENCH TOAST 3, 9, 13, 14

Con salsa ai mirtilli, panna e menta

With blueberry sauce, cream and mint

PANCAKES 3, 9, 14

Ai frutti di bosco, con panna e sciroppo d'acero ^{BIO}

With berries, whipped cream and maple syrup ^{BIO}

EDITION MARITONZO 3, 9, 14

Con la panna

EDITION Maritono with whipped cream

WAFFLE BANANA E CIOCCOLATO 3, 9, 14

Con banana, salsa al cioccolato e panna

With banana, chocolate sauce and whipped cream

CROSTATA CON MARMELLATA 1, 2, 3, 10, 13, 14

Con marmellata di frutta fresca

Tart with fresh fruit jam

IL CESTINO DEL DOLCE 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14

Selezione di lievitati fatti in casa

Italian homemade pastry selection

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Sliced seasonal fruits

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 VAT.

HEALTHY SELECTION

15 OMELETTE BIANCA 3, 13, 14 KCAL 254 [PRO 32,3G] 20

Con spinaci, Parmigiano Reggiano 36 mesi e servita con giardiniera di verdure in agrodolce
White omelette with spinach, Parmigiano Reggiano 36 months served with sweet and sour vegetables

15 ALBUME D'UOVO STRAPAZZATO 3, 13, 14 KCAL 204 [PRO 27,2G] 19

Con erba cipollina, servito 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

18 CARPACCIO DI SALMONE 2, 3, 5 KCAL 316 [PRO 21,9G] 24

Salmone marinato alla barbabietola, avocado, crème fraîche e noci tostate
Beetroot marinated salmon carpaccio, avocado, crème fraîche and toasted nuts



10 INSALATA MISTICANZA, RAVANELLI, CETRIOLI E DATTERINI KCAL 30 [PRO 2G] 15

Mixed salad greens, radishes, cucumbers and datterini tomatoes

15

14

17

Vegano / Vegan 
Vegetariano / Vegetarian 



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