

# Anima

## COLAZIONE DELLO CHEF CHEF'S BREAKFAST 50

Include due portate a scelta e bevande analcoliche illimitate. Esclusi piatti Gourmet e alcolici. Portate extra €15.

Includes two dishes of your choice and unlimited non-alcoholic beverages. Gourmet dishes and alcoholic beverages excluded. Additional dishes €15.

### LE BEVANDE BEVERAGES

#### SPREMUTE | FRESHLY SQUEEZED JUICES

Arancia o pompelmo | *Orange or grapefruit*

#### SUCCHI | JUICES

Ananas o Mirtillo <sup>BIO</sup> | *Pineapple or Blueberry <sup>BIO</sup>*

#### JUICE OF THE DAY | SUCCO DEL GIORNO

##### EDITION GREEN DETOX <sup>SUSTAINABLE</sup>

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 <sup>LOCAL</sup>*

Perrier Sparkling 20cl

#### CHAMPAGNE Boizel Brut Réserve NV (by the glass)

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

#### CAFFÈ BY MONDI |

##### LOCAL COFFEE ROASTERY "MONDI" <sup>SUSTAINABLE</sup>

Espresso

Doppio espresso | *Double espresso*

Caffè americano

Cappuccino

Caffè Latte

Cioccolata calda | *Hot chocolate*

Latte a scelta tra intero, senza lattosio, avena <sup>BIO</sup>, mandorla <sup>BIO</sup> o soia <sup>BIO</sup> | *Milk choices: whole, without lactose, oat <sup>BIO</sup>, almond <sup>BIO</sup> or soy milk <sup>BIO</sup>*

#### TÈ & INFUSI | TEA & HERBAL INFUSION |

##### TRACEABLE TEA "JING" <sup>SUSTAINABLE</sup>

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

*Assam breakfast, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomile*

### I CONTORNI SIDES

#### GLI SPINACI SALTATI AL BURRO <sup>3</sup>

Butter spinach

#### PATATE SALTATE AL BURRO, LIMONE E ROSMARINO <sup>3</sup>

Butter potatoes with lemon and rosemary

#### BACON CROCCANTE <sup>13</sup>

Crunchy bacon

#### I FUNGHI TRIFOLATI

Sautéed mushrooms

#### SALSICCIA LUGANEGA

Italian thin pork sausage

#### POMODORI GRIGLIATI

Grilled Tomatoes

#### AVOCADO

Avocado

### I TOAST SANDWICHES

#### 8 AVOCADO TOAST <sup>1, 2, 9, 10, 14</sup>

Con uovo poché 63°C <sup>BIO</sup> e scorza di limone

8 *With poché egg 63°C <sup>BIO</sup> and lemon zest*

#### 8 AVOCADO TOAST VEGAN <sup>1, 2, 9, 10</sup>

10 Con pane di segale, pomodoro, cetrioli e cipolla

*With rye bread, tomatoes, cucumber and onion*

#### EGG BENEDICT <sup>1, 2, 9, 10, 13, 14</sup>

7 Con prosciutto di Praga, spuma di bernese

e uovo poché 63°C <sup>BIO</sup>

*With Prague ham, Bérnaise foam and poché egg 63°C <sup>BIO</sup>*

#### 5 SALMON BAGLE <sup>1, 2, 3, 5, 9, 10</sup>

Bagel con salmone, crème fraîche e misticanza

26 *Bagel with salmon, crème fraîche and mixed salad*

#### SCRAMBLED EGG CROISSANT <sup>1, 2, 3, 9, 10, 13, 14</sup>

Con prosciutto crudo e mozzarella di bufala affumicata

*With crudo ham and smoked buffalo mozzarella cheese*

#### 5 CROQUE MONSIEUR <sup>3, 9, 13</sup>

7 Con scamorza fresca, prosciutto di Praga e salsa mornay

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

#### 8 VEGAN SANDWICH <sup>9, 11, 12, 13</sup>

8 Con spinaci, seitan arrosto fatto in casa

e maionese vegana alla senape

*With spinach, homemade roasted seitan*

*and vegan mustard mayonnaise*

#### 9

### LE UOVA EGGS

#### 8 OMELETTE <sup>3, 13, 14</sup>

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 <sup>3, 13, 14</sup>

18 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 <sup>3, 13, 14</sup>

19 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 DOLCI THE SWEETS

### IL PORRIDGE 1, 2, 7, 9, 13

Con latte di avena <sup>BIO</sup>, latte di mandorla <sup>BIO</sup> o latte di soia <sup>BIO</sup>, lamponi e cioccolato

*Porridge with oat milk <sup>BIO</sup>, almond milk <sup>BIO</sup> or soy milk <sup>BIO</sup>, 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 <sup>BIO</sup>

*With berries, whipped cream and maple syrup <sup>BIO</sup>*

### EDITION MARITOLLO 3, 9, 14

Con la panna

*EDITION Maritollo 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 17

*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 <sup>KCAL 254 [PRO 32,3G]</sup> 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 <sup>KCAL 204 [PRO 27,2G]</sup> 19

Con erba cipollina, servito con spinaci saltati e patate novelle al limone e timo

20 *Scrambled egg white with chives, served with sautéed spinach and new potatoes with lemon and thyme*

### CARPACCIO DI SALMONE 2, 3, 5 <sup>KCAL 316 [PRO 21,9G]</sup> 24

Salmone affumicato, avocado, crème fraîche e noci tostate

*Smoked salmon carpaccio, avocado, crème fraîche and toasted nuts*

### 10 INSALATA MISTICANZA, RAVANELLI, CETRIOLI E DATTERINI <sup>KCAL 30 [PRO 2G]</sup> 15

*Mixed salad greens, radishes, cucumbers and datterini tomatoes*

15

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

# Anima

## GOURMET SELECTION MENU

**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

# Anima

## CAVIAR & FREE FLOW BOIZEL CHAMPAGNE <sup>3, 5, 8, 9, 14</sup>

Caviare <sup>LOCAL</sup>, blinis, panna acida e tuorlo marinato

*Caviar <sup>LOCAL</sup>, blinis, sour cream and marinated yolk*

90

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI <sup>3 LOCAL</sup>

Selezione di formaggi regionali

*Our local cheese selection*

37

## LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA <sup>IGP 13</sup>

Olio EVO Zangrilli <sup>LOCAL</sup> e scorze di limone caramellato

*With Zangrilli <sup>LOCAL</sup> extra virgin olive oil and caramelized lemon peels*

28

Arricchite la vostra colazione con una selezione di specialità gourmet, pensate per celebrare ingredienti d'eccellenza e sapori raffinati.

Le seguenti proposte gourmet sono disponibili come selezione aggiuntiva e non sono incluse nella colazione.

*Enhance your breakfast experience with a curated selection of gourmet specialties, thoughtfully crafted to celebrate exceptional ingredients and refined flavours. Please note that the following gourmet offerings are available as an additional selection and are not included within the breakfast experience.*