

COLAZIONE CASADONNA

Brioche al cioccolato • Brioche con crema e granella di zucchero
Fetta biscottata • Ferratella • Crostatina con mele
Plum-cake con carote e mandorla • Pane integrale con cioccolato e amarena
Pane con farina di solina, saragolla e perciasacchi • Burro di manteca
Confetture biologiche • Yogurt bianco • Miele millefiori Casadonna
Acqua di mandorla • Nettari biologici

UOVA DI GALLINE LOCALI ALLEVATE ALL'APERTO CON METODO BIOLOGICO

Uova in camicia
Uova in camicia con guanciaie
Uova strapazzate
Uova alla coque
Omelette

COLAZIONE ALLA CARTA

Crespella con crema al cioccolato biologico e caramello alla nocciola	15
Pandolce tostato e salsa allo zabaione	12
Torta soffice alla crema con frutta rossa caramellata	12
Pan brioche con yogurt e cioccolato caldo	15
Frutta fresca	10
Toast "Niko Romito"	12
Selezione di salumi	15
Selezione di formaggi	20
Selezione di gelati: crema al limone, pistacchio, cioccolato, caffè	12

Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04. Per conoscere gli INGREDIENTI – ALLERGENI contenuti nei piatti, rivolgersi al personale di sala.

CAFFETTERIA

Espresso
Cappuccino
Infuso d'orzo tostato Santoleri
Filtrato Illy V60 personal blend "Niko Romito"
Cioccolata calda Araguani copertura 72%

LATTE

Intero, Senza lattosio, Avena,
Mandorla, Riso, Soia

SELEZIONE DI TÈ E TISANE

Miscela di tè neri English Breakfast, Verde, Bianco, Rosso, Nero, Anastasia (Earl Grey, limone e fiori d'arancia), Jasmine, Melissa, Finocchio, Menta, Camomilla, Tarassaco, Verbena, Frutti di bosco

SELEZIONE DI INFUSI BIOLOGICI WILDEN HERBALS

Remedium n.0 • Morning, Remedium n.1
• Nigh, Remedium n.2 • Boost, Remedium n.3
• Digestive, Remedium n.4
• Hangover, Remedium n.5 • Focus

SPREMUTE

Arancia
Limone
Pompelmo rosa

CENTRIFUGHE

VERDE sedano, finocchio, limone
ROSSA pomodoro, pompelmo rosa, mela
BIANCA banana, mela golden
GIALLA mela, ananas, pera
ARANCIONE mela, arancia, carota