

PORTO ROSSO
CAFFETTERIA



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,50€
CAFFÈ DEC	1,70€
CAFFÈ AMERICANO	2,50€
CAFFÈ AL GHIACCIO	1,80€
CAFFÈ LECCESE	2,00€
CAFFÈ SHAKERATO (caffè, panna e baileys)	4,00€
 ORZO/GINSENG espressino / cappuccino	 2,00€ 2,50€
ESPRESSINO soya / zymil / dec	1,80€ 2,00€
CAPPUCCINO soya / zymil / dec	2,00€ 2,20€
LATTE MACCHIATO soya / zymil	2,50€ 2,70€
 ESPRESSINO FREDDO / Coffee cream con panna + 0,50€ /with cream + 0,50€	 3,00€
SPREMUTA D'ARANCIA / Fresh orange juice	3,50€
SUCCHI DI FRUTTA / fruit juice	3,00€
 THE CALDO TISANE / Hot tea - Tisane	 2,50€
CIOCCOLATA CALDA / Hot chocolate con panna + 0,50 / with cream + 0,50	3,00€

COLAZIONE ITALIANA

CORNETTO VUOTO * (farcito + 0,30) Empty croissant (stuffed + 0,30)	1,50€
BISCOTTO * /Biscuit	1,00€
DOLCE DA FORNO * /Baked desserts	3,00€
DOLCI DELLA CASA * / House desserts	6,00€

INTERNATIONAL BREAKFAST

- 1. UOVA STRAPAZZATE E BACON*** 8,00€
con pane tostato
Scrambled eggs, bacon and toasted bread
- 2. OMELETTE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO*** 9,00€
con pane tostato
Omelette with ham, cheese and toasted bread
- 3. UOVA STRAPAZZATE, SALMONE E STRACCHINO*** 10,00€
con pane tostato
Scrambled eggs, salmon, "stracchino" fresh cheese with
toasted bread

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio è possibile rivolgersi al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che sarà fornita su richiesta.

We kindly inform our customers that the food and beverages prepared and served in this facility may contain ingredients or additives considered allergens. For further information, we invite you to contact the personnel on duty and consult the appropriate documentation supplied upon request.

1

ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



CROSTACEI CRUSTACEANS

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

8

2

FRUTTA A GUSCIO NUTS

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



GLUTINE GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

9

3

LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



LUPINI LUPIN

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

10

4

MOLLUSCHI SHELLFISH

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



SENAPE MUSTARD

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11

5

PESCE FISH

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



SEDANO CELERY

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

12

6

SESAMO SESAME

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE

Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

13

7

SOIA SOYA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

14

***Tutte le portate potrebbero subire contaminazione da Glutine durante la preparazione.**

All courses may be subject to Gluten contamination during preparation.

