

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	2,00€
soya / zymil / dec	2,20€
LATTE MACCHIATO soya / zymil	2,50€
Soya / Zyrriii	2,700
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	3,00€
con panna + 0,50 / with cream + 0,50	

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 edgs bacon and toasted bread	

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

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.

ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES
Snack confezionati. creme e condimenti in
cui vi sia anche in piccole dosi.





8

PRUTTA 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

ATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS
Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



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

10

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

PESCE FISH
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



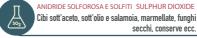


SEDANO CELERY
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe,
salse e concentrati vegetali.

12

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





13

7 SOIA SOYA

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





14

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

All courses may be subject to Gluten contamination during preparation.

