

La nostra colazione ...

per un servizio migliore fate la vostra scelta... GRAZIE 1000

Qualcosa di dolce

Croissant (anche vegano) vuoto o farcito :

- Cioccolato o Marmellata di Albicocca

Mini-mini Krapfen alla Crema;

Crostata fatta in casa con Marmellata ai Frutti di Bosco;

Tortino Gluten Free allo Yogurt con Mele e Noci;

Tortino Alle Carote e Mandorle con Miele di Castagno;

Pancake con Sciroppo d'Acero e Frutti di Bosco Freschi

Crepes Gluten Free, Senza Lattosio con Marmellata Bio di Arance, Mandorle e Cannella;

Mix di Pani tostati Artigianali Marmellate Bio e Burro d'Asiago;

Toast di Pane Cassetta Artigianale con Nocciolata Bio Rigoni;

Porridge con Yogurt Greco, Miele, Noci;

Porridge con Yogurt di Soia, Sciroppo d'Agave, Noci – vegano;

Oppure salato

Toast Integrale con Formaggio Asiago e Prosciutto Ferrarini;

Pane Nero Tostato con Pomodoro, Mozzarella Feltrina, Origano;

Prosciutto Crudo di Montagnana Stagionato 24 mesi;

Speck Alto Adige Igp;

Sopressa Nostrana di Valli del Pasubio;

Prosciutto Cotto al Naturale;

Formaggio Asiago Dolce DOP;

Accompagnato con Pane Fresco o Pani Tostati Artigianali

Le Uova

Uova Souteè con Speck Croccante e Pane Multicereale Tostato;

Uova Souteè con Formaggio e Pane Multicereale Tostato;

Uova all'Occhio di Bue e Pane Nero Tostato;

Uova alla Coque (1, 2, 3,4 ???);

Uova Sode (1, 2, 3 ???) con Insalatina e Brunoise di Pomodorini;

Qualcosa di fresco

Spremuta agli Agrumi;

Centrifuga di Frutta e Verdura allo Zenzero;

Succo d'Arancia, Multivitaminico A+C+E, Succo alla Mela,

Succo alla Pesca, Succo all'Ananas, Succo al Pompelmo;

Yogurt Naturale, Fragola, Vaniglia;

Yogurt di Soia o Senza Lattosio al naturale;

Cornflakes – Muesli – Cereali di Riso al Cioccolato – Granola;

Macedonia di Frutta Fresca;

La caffetteria

Caffè espresso, Caffè Deca, Caffè d'Orzo, Caffè Americano, Cappuccino

- con Latte di Soia, di Avena, di Riso o Senza Lattosio;

Latte, Latte Macchiato, Latte e Cacao;

Cioccolata Calda, Tè e Tisane;

Lasciate le vostre preferenze entro le h 22.00 alla reception

Our breakfast ... make your choice for a better service.... THANKS!!!

Something sweet

Croissant empty (also vegan) or filled :

- by Chocolate or Apricot Jam;

Mini-mini Krapfen filled with Cream;

Jam Tart Home Made with Berry Jam;

Gluten Free Yogurt Cake with Apple and Hazelnuts;

Carrots And Almons Cake served by Chestnut honey;

Pancake with Maple Syrup and Berries;

Crepes Gluten and Lactose Free with Bio Orange Jam,
Almond and Cinnamon;

Mixed Artisan Toasted Bread with 3 selction Bio Jam
and Asiago's Butter;

Artisan White Bread Toast with Bio Rigoni Nocciolata ;

Porridge with Greek Yogurt, Honey and Walnuts;

Porridge with Soya Yogurt, Agave Syrop, Walnuts (Vegan);

Something salty

Wholemeal Bread Toast with Ham and Cheese;

Brown Toasted Bread with Mozzarella ,Tomatoes, and Origan;

Raw ham from Montagnana aged 24 months;

Speck Alto Adige IGP (Smoked Ham);

Typical local Salami "Sopressa" from Valli del Pasubio;

Natural Cooked Ham;

Asiago DOP Cheese;

Served with Artesan Fresh or Toasted Bread

The Eggs

Souteè Eggs with Crispy Speck and Multicereal Toasted Bread;

Souteè Eggs with Cheese and Multicereal Toasted Bread;

Fried Eggs and Brown Bread;

A la Coque Eggs (1...2...3...4...???);

Hard-boiled Eggs (1...2...3...4...???) with Salad and Tomatoes;

Something fresh

Fresh - squeezed Mix Citrus Juice;

Fruit and Vegetable Centrifuge with Ginger;

Orange Juice, Multivitaminic ACE Juice, Apple Juice, Peach Juice,
Pineapple juice, Grapefruit Juice;

Natural Yoghurt, or Strawberry or Vanilla Yoghurt;

Soya or Lactose Free Yogurt;

Corn flakes – Muesli – Chocolate Cereals;

Fresh Fruit Salad;

Caffetteria

Espresso, Decaffeinated Coffee, Barley Coffee,

American coffee, Cappuccino

available with Soy milk, or Oat milk or Rice milk ;

Hot Milk, Milk with Coffee, Milk and Cocoa

Hot Chocolate, Tea and Herb Teas;

Leave your preference before h 22.00 at the reception