

## BEVANDE CALDE E SOFT DRINKS

Caffè espresso  
5

Cappuccino  
7

Latte e caffè  
8

Cioccolata calda  
8

Orzo  
6

Ginseng  
7

Succhi di frutta  
7

Spremuta  
10

## PRIMA COLAZIONE BREAKFAST

## HOT DRINKS AND SOFT DRINKS

Espresso  
5

Cappuccino  
7

Milk and coffee  
8

American coffee  
7

Barley coffee  
6

Ginseng  
7

Fresh juice  
10

Lunedì al sabato dalle ore 07.00 alle ore 10.30  
Domenica dalle ore 07.00 alle ore 11.00

Monday to Saturday from 07.00 to 10.30  
Sunday from 07.00 to 11.00

## MENÙ CONTINENTALE

35

### Spremuta d'arancia o pompelmo rosa

•

#### Bevanda calda

Espresso,

Caffè americano, Decaffeinato,

Caffè d'orzo, Cappuccino,

Latte macchiato, Caffelatte,

Cioccolata calda fatta in casa

Tè Verde Bancha, Tè Bianco, Tè Nero,

Tè Oolong.

Selezione di Tè dal Giappone, Cina,

Ceylon e Assam

•

#### Muesli

•

#### Dolci

Cornetto con le creme al cioccolato,  
vaniglia e nocciola

Maritozzo romano alla panna

Pain au chocolat

•

#### Selezioni di pane

Pane bianco

Pane integrale

Pane in cassetta

•

#### Selezioni di confetture e marmellate

*Nel naturale anfiteatro della piana di Sibari*

*che fu la più antica e ricca tra le colonie*

*della Magna Grecia in Calabria.*

*Circondata dalla rigogliosa macchia mediterranea e*  
*affacciata sul grande golfo dello Jonio.*

*Le freschissime materie prime,*

*sono prodotte direttamente dagli orti siti in loco.*

•

#### Macedonia di frutta di stagione

Ananas, kiwi, agrumi, melone, frutti rossi,  
banana, papaya, mango, passion fruit

•

#### Yogurt naturale

•

#### Miele

Millefiori, acacia, girasole, carato

*In cima ad una collina che sovrasta Fabriano, contornata*  
*dai bellissimi Monti Sibillini, Monte Cucco, Monte Strega*  
*e San Vicino, nasce l'Azienda Agricola Giorgio Poeta.*

*Ed è proprio qui che prendono vita, tra il verde dei campi*  
*e l'azzurro limpido del cielo, alcuni mieli unici al mondo.*

*"Primo miele di acacia al mondo*  
*invecchiato in barrique: Il Carato"*

•

#### Burro

## BREAKFAST MENÙ ALLA CARTA

### Organic eggs (scrambled, fried, boiled, poached) with side garnish of 2 choose:

*cheek land, tomatoes, mushrooms, onions,*  
*peppers, ham, cheese*

15

Poached organic eggs with tomato  
and avocado on toast

18

Omelette with cheese, ham, mushrooms or tomato

18

Omelette with Loch Fyne Scottish  
smoked salmon and toasted bread

25

Scrambled eggs with Loch Fyne Scottish smoked  
salmon and toasted bread

25

Eggs white cheese, ham, mushrooms or tomato

18

Benedict eggs

25

•

Mix cold cut

20

•

Mix cheese

20

•

Fish

Norwegian smoked salmon

25

•

French toast

15

Pancake

15

Waffel

18

•

#### FRUITS

Mixed with berries

20

Seasonal fresh fruit salad

15

## BREAKFAST MENÙ ALLA CARTA

**Uova bio (strapazzate, al tegamino, bollite o pochè)**  
con guarnizione a scelta:

*guanciale stagionato, pomodori, funghi, cipolle,  
peperoni, prosciutto, formaggio*  
15

Uova pochè con pomodoro e avocado  
su pane tostato  
18

Omelette al formaggio, prosciutto, funghi o  
pomodoro  
18

Omelette con salmone scozzese  
Loch Fyne affumicato  
25

Uova strapazzate con salmone scozzese  
Loch Fyne affumicato e crostone di pane  
25

Omelette con bianco d'uovo con formaggio,  
prosciutto, funghi o pomodoro  
18

Uova alla benedict  
25

Selezione salumi  
20

**Formaggi misti**  
20

**Pesce**  
Salmone affumicato norvegese  
25

French toast  
15

Pancake  
15

Waffel con nutella  
18

**FRUTTA**  
Frutti di bosco misti  
20

Macedonia di frutta fresca di stagione  
15

## CONTINENTAL BREAKFAST

35

**Freshly squeezed orange or grapefruit juice**

•  
**Hot drinks**

Espresso,  
American coffee, Decaffeinated coffee,  
Barley coffee, Cappuccino,  
Latte macchiato, Caffe latte,  
Homemade hot chocolate  
Bancha Green Tea, White Tea, Black Tea,  
Oolong Tea.  
Tea selection from Japan, China,  
Ceylon and Assam

•  
**Muesli**

•  
**Cakes**

Croissant with chocolate creams, vanilla  
and hazelnut  
Maritozzo with panna cream  
Pain au chocolate

•  
**Bread selections**

White bread  
Whole grain bread  
Loaf of bread

•  
**Selection of jams and marmalade**

*The Sibari valley, which was the most ancient and  
richest of the Magna Grecia colonies in Calabria,  
is a natural amphitheater surrounded by blooming  
Mediterranean vegetation and overlooks the great  
gulf of the Ionian sea. This is where the fresh raw  
materials are produced.*

•  
**Seasonal fruit salad**

Pineapple, kiwi, citrus, melon, red fruits,  
banana, papaya, mango, passion fruit

•  
**Natural or fruit yogurt**

•  
**Honey**

Millefiori, acacia, sunflower, carat  
*At the top of a hill overlooking Fabriano, surrounded by the  
beautiful Sibillini Mountains, Monte Cucco, Monte Strega and  
San Vicino, the Giorgio Poeta Agricultural Company is born.  
It is precisely here that some of the most unique honey in the world  
comes to life, amid the green fields and clear blue of the skies.*

*"The First acacia honey in the world  
to be aged in barrique: Il Carato".*

•  
**Butter**

## **MENÙ AMERICANO**

In aggiunta al menù Continentale

45

### **Selezione di formaggi della Tuscia**

•

#### **Porridge con cereali**

o affettati della nostra selezione con formaggi misti

•

### **Selezione di affettati di salumi nostrani**

•

#### **Uova Bio cotte secondo la Vostra scelta con due guarnizioni**

Strapazzate, al tegamino, coque, poché, omelette

#### **con guarnizione a Vostra scelta (2 scelte)**

Guanciaie, salsiccia, pomodori, funghi, cipolle, peperoni, prosciutto, formaggio

•

#### **Dolce**

Pancake allo sciroppo d'acero, frutti rossi e chantilly alla vaniglia

\*\* le verdure stagionali variano a seconda della disponibilità

## **AMERICAN BREAKFAST**

In addition to the Continental Menu

45

### **Selection of cheeses Tuscia**

•

#### **Porridge with cereals**

or cold cuts from our selection with mix cheeses

•

### **Selection cold cut**

•

#### **Organic eggs prepared to your preference with two side garnishes**

Scrambled, fried, boiled, poached, omelette

#### **with a side garnish of your choice (2 max)**

Cheek lard, sausage, tomatoes, mushrooms, onions, peppers, ham, cheese

•

#### **Dessert**

Maple syrup pancakes, red fruits and vanilla chantilly

\*\* vegetables may vary depending on the season