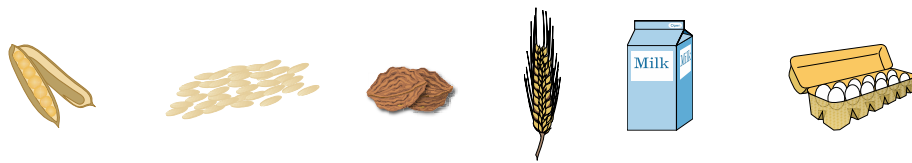




sunrise

Prima Colazione a buffet Buffet Breakfast



Spremuta di arancia o pompelmo, succo di ananas, carota o Pomodoro
Scelta di caffè americano, espresso, decaffeinato, cappuccino, cioccolata, orzo, latte, the,
infusioni

Assortimento di brioches, croissants, danesi, pane al latte ed integrale, toasts

Servito con marmellate assortite, miele e burro

Assortimento di cereali, salumi, formaggi e frutta fresca

*Freshly squeezed orange or grapefruit juice, pineapple, carrot or tomato juice
Choice of American coffee, espresso, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate,
barley milk, tea, infusions*

Brioches, croissants and Danish pastries, milk and wholemeal bread, toasts

Served with jam, preserves, honey, butter

Assorted cereals, Italian salami, cheeses and fresh fruit

Preparato per voi al momento dal nostro chef...
Ready to cook from our chef...



Uova strapazzate con scelta di: pancetta affumicata, prosciutto alla griglia, salsicce
Scrambled eggs with choice of bacon, grilled ham or sausages

Due uova fresche bollite - *Two fresh boiled eggs*

Uova strapazzate con salmone scozzese affumicato
Scrambled eggs with smoked Scottish Salmon

Omelette nature - *Plain omelette*

Omelette al pomodoro - *Omelette with tomato*

Omelette alle erbe fini - *Omelette with fine herbs*

Omelette con formaggio - *Omelette with cheese*

Omelette con prosciutto e formaggio - *Omelette with ham and cheese*

Omelette con verdure - *Omelette with vegetables*

Omelette ai funghi - *Omelette with mushrooms*

Omelette con cipolla - *Omelette with onions*

Omelette alla confettura - *Omelette with marmalade*

Porridge

Patate saltate - *Breakfast potatoes*

Frittelle con sciroppo d'acero - *Pancakes with maple syrup*

€ 37.00

Royal Champagne Breakfast



Flute di champagne
Flute of champagne

Spremuta di arancia
Fresh orange juice

Marmellate ai frutti di bosco e miele
Wild berry jam and honey

Assortimento di panetteria, brioches e croissants
Bakery basket with assortment of bread, brioches and croissants

Dolci e biscotti realizzati dal nostro chef pasticciere
Homemade cakes and cookies

Tartare di salmone con erbe fini e salsa agli agrumi di Sicilia
Salmon tartare with fine herbs and Sicilian citrus sauce

Crostino con formaggio fresco e bresaola della valtellina
Country bread with fresh cheese and valtellina dried beef

Canapès al cucchiaino con delizie dello chef
Spoon canapés from the chef

Uova strapazzate con scaglie di tartufo nero
Scrambled eggs with black truffle slices

Mosaico di frutta fresca
Fresh fruit mosaic

variazione di fragole al cioccolato
Chocolate & strawberry

Praline al cioccolato
Home made chocolate pralines

Euro 150,00 per 2 persone

Euro 150,00 for 2 persons

Prima colazione á la carte – Breakfast á la carte

Frutta e succhi di frutta - Fruit and fruit juices

Mosaico di frutta fresca - Fresh fruit

Euro 12,00

Macedonia - Fruit salad

Euro 12,00

Melone di stagione - Seasonal melon

Euro 12,00

Mezzo pompelmo - Half Grapefruit

Euro 12,00

Mezzo ananas / Mezzo Melone

Euro 12,00

Half pineapple / Half Melon

Coppa di frutti di bosco - Wild Berries

Euro 12,00

Succo di ananas, pomodoro,

Euro 6.00

pera, pesca, albicocca

Grapefruit, tomato, banana, wild berry,

pear, peach, apricot juice


Centrifughe e spremute - Fresh juices and blends

Spremuta fresca di arancia, pompelmo o limone

Fresh squeezed orange, grapefruit or lemon juice

Mela e carota - Apple and carrot

Carota e ananas - Carrot and pineapple

Arancia, limone e carota - Orange, lemon and carrot
Fragola e arancia - Strawberry and Orange
Mela verde e limone - Green apple and Lemon
Sedano e finocchio - Celery and fennel 

Pomodoro, basilico e aceto balsamico - Tomato, basil and balsamic vinegar

Red: Carota, succo di arancia, mela verde, yogurt magro alla fragola 

Red: Carrot, orange juice, green apple, low calories yoghurt with strawberries

Yellow: Carota, ananas, mela verde, succo di arancia

Yellow: Carrot, pineapple, green apple, orange juice

Orange: Carota, spremuta d'arancia, foglie di menta e acqua

Orange: Carrots, orange juice, mint and water

Scegli il tuo frutto o la tua verdura preferita
e crea il tuo fitness drink (arancia, pompelmo, kiwi,
banana, mela verde, ananas e carota)

Choose your favourite fruit or vegetables
and make your fitness drink (orange, grapefruit, kiwi,
banana, green apple, pineapple and carrot)

Euro 12,00

Selezione di yogurt e cereali - Selection of yoghurts and cereals



Scelta di yogurt naturale, magro, intero e alla frutta

Euro 6,00

Choice of yoghurt (plain, low calories, fruit)

Scelta di cereali (Frutta e Fibra, Rice Crispies,
Corn Flakes, Muesli alla frutta, Coco pops al cioccolato,
All Bran, Special K)

Euro 6,00

Assorted cereals (Fruits and Fiber, Rice Crispies,
Corn Flakes, Muesli with fruits, Coco Pops chocolate,
All Bran, Special K)

Muesli al naturale con frutta e latte scremato

Natural Muesli with fruit and skimmed milk

Euro 8,00

Porridge preparato con latte o acqua

Porridge prepared with milk or water

Euro 10,00

Dalla nostra pasticceria - From our bakery



Pasticceria danese, croissant o brioche
Danish pastry, croissants or brioche

Euro 3,50

Assortimento di danesi, croissants e brioches
Selection of danish pastries, croissants and brioches

Euro 8,00

Assortimento di dolci del giorno
Pastry of the day

Euro 12,00

Crêpe con marmellata o nutella
Crêpe with Jam or Nutella

Euro 12,00

Pancakes/ Gaufre



Pancake con confetture
Pancakes with jam

Pancake con sciroppo d'acero
Pancakes with maple syrup

Gaufre con gelato alla vaniglia e coulis di cioccolato
Gaufre with vanilla ice cream and chocolate cream

Gaufre con Nutella
Gaufre with Nutella

Gaufre con marmellata biologica
Gaufre with Bio JAM

Euro 12,00

Uova e omelette / Eggs and omelettes



Uova strapazzate con scelta di: pancetta affumicata, prosciutto alla griglia, salsicce
Scrambled eggs with choice of bacon, grilled ham or sausages

Uova strapazzate con salmone scozzese affumicato
Scrambled eggs with smoked Scottish Salmon

Omelette nature - Plain omelette

Omelette al pomodoro - Omelette with tomato

Omelette alle erbe fini - Omelette with fine herbs

Euro 12,00



“PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE FOR A MINDFUL CHOICE”

*Inizia la Tua giornata in modo salutare!!!
Start Your day in an healthy way!!!*

Gentile Ospite,
in base al
nuovo regolamento
EU 1169/2011 (informazioni
alimentari
al consumatore),
se siete affetti da allergie
o avete necessità dietetiche
particolari
e gradite conoscere
gli ingredienti utilizzati
trovate qui l’indicazione dei
possibili allergeni presenti
nelle proposte dei nostri
menu.
Chi avesse particolari
esigenze può rivolgersi
al responsabile.






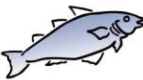







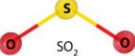
*Dear Guest,
according to the new
EU Regulation 1169/2011
(food information to
consumers), if you suffer from
allergies, and you would like
to or have special dietary
needs, and you would like to
know the ingredients used,
here is an indication of
possible allergens in the
proposals of our menu.
If You have special request ask
the Person in charge.*



**Ecosostenibile
Sustainably
Certified**

LOCAL
Ingredienti Locali
Local Ingredients

Legenda allergeni Allergens legend

	Glutine Gluten		Latte Milk
	Arachidi Peanuts		Uova Eggs
	Soia Soy		Pesce Fish
	Sesamo Sesame		Molluschi Mollusc
	Senape Mustard		Crostacei Crustace
	Noci Nuts		Sedano Celery
	Lupini Lupins		Anidride solforosa Sulphur dioxide



GRAND HOTEL DEL MARE
RESORT & SPA



**Vegetariano
Vegetarian**



**Contiene Maiale
Contains Pork**



**Prodotto Stagionale
Seasonal Produce**



**Scelta salutare
Healthy Balanced
Option**