

# IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

## PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE €30

Assortimento di panetteria, brioche, croissant, burro, marmellata, miele

Scelta di: spremuta d'arancia, pompelmo o succo di pomodoro, espresso, cappuccino, caffè Americano, cioccolata calda, tè caldo o latte

---

## PRIMA COLAZIONE EDEN €45

Prima colazione Continentale

Scelta dal menu à la carte di: shot rigeneranti, frutta, yogurt & cereali, uova, contorni, dalla nostra piastra, un piatto di..., specialità

---

## PRIMA COLAZIONE À LA CARTE

### BEVANDE

Espresso	€6.50
Caffè Americano	€8.50
Tè	€8.50
Cappuccino	€8.50
Cioccolata calda o fredda	€8.50
Latte caldo o freddo	€8.50
Spremuta d'arancia o di pompelmo	€8.50
Succo di pomodoro	€8.50

### SHOT RIGENERANTI €6

Erba di grano  
Zenzero  
Curcuma con pepe nero

### PANETTERIA & BRIOCHE €23

Panetteria assortita, brioche, croissant, burro, marmellata, miele

## FRUTTA, YOGURT & CEREALI

Frutta fresca	€17
Frutti di bosco misti	€19
Yogurt (alla frutta, naturale, magro)	€7.50
Cereali bio:	€8
Fiocchi d'avena, fiocchi di frutta, fiocchi di farro, crusca d'avena, riso soffiato, granola, crusca tostata, fiocchi di cereali al cioccolato, fiocchi di grano saraceno, fiocchi di mais, crusca vitaminizzata	

## UOVA

À la coque, al piatto, in camicia, strapazzate  
€17.50

Omelette a vostra scelta	€18
Uova Benedettine classiche	€28
Uova Benedettine al salmone	€30
Wrap con uova strapazzate, avocado e cipolla rossa	€26

## CONTORNI €3

Pancetta di maiale  
Salsicce di maiale  
Salsicce di pollo

## DALLA NOSTRA PIASTRA €3

Pomodorini  
Funghi

## UN PIATTO DI...

Prosciutto cotto	€16
Prosciutto crudo	€19
Formaggi misti	€19
Salmone affumicato	€20

## SPECIALITÀ €19

French toast  
Crepes ripiene di cioccolato  
Waffle con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.