

Felice al Gabrielli

RESTAURANT



BREAKFAST EXPERIENCE

Le nostre proposte - *Our proposals*

Continental Breakfast

35

Caffè, tè, espresso, cappuccino, cioccolata calda, spremute (arancia e pompelmo), succhi di frutta

Coffee, tea, espresso, cappuccino, hot chocolate, freshly squeezed juices (orange and grapefruit), juices

Cestino del fornaio, pane, yogurt & cereali, tagliata di frutta fresca, burro, marmellata e miele

Pastry basket, bread, yogurt & cereals, sliced fresh fruit, butter, jam and honey

American Breakfast

50

Caffè, tè, espresso, cappuccino, cioccolata calda, spremute (arancia e pompelmo), succhi di frutta

Coffee, tea, espresso, cappuccino, hot chocolate, freshly squeezed juices (orange and grapefruit), juices

Cestino del fornaio, pane, yogurt & cereali, tagliata di frutta fresca, burro, marmellata e miele

Pastry basket, bread, yogurt & cereals, sliced fresh fruit, butter, jam and honey

Selezione di salumi e formaggi | *Selection of cured meats and cheeses*

Salmone affumicato | *Smoked salmon*

Uova strapazzate o fritte | *Scrambled or fried eggs*

Omelette prosciutto e formaggio | *Ham and cheese omelette*

Pancakes con frutti di bosco e sciroppo d'acero | *Pancakes with berries and maple syrup*

Healthy Start

40

Tè verde, centrifughe vari gusti, porridge, smoothie di stagione, avocado toast, yogurt con granola e frutti rossi

Green tea, assorted fruit and vegetable extracted juices porridge, seasonal smoothies, avocado toast, yogurt with granola and red fruits

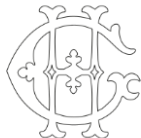
**Gentile Ospite, se la tariffa della vostra camera include la prima colazione, il nostro Buffet è compreso e disponibile presso il Ristorante.
Il menù à la carte ha un costo aggiuntivo.*

Supplemento servizio in camera: €10. Prezzi sono in Euro e comprensivi di IVA.

Dear Guest, if your room rate includes breakfast, our buffet is included and available in the restaurant.

The à la carte menu has an additional cost.

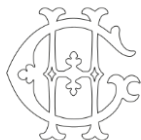
Room service charge: €10. Prices are in euros and include VAT.



BREAKFAST À LA CARTE

Uova al Piatto Eggs your Way

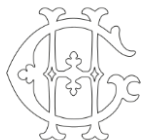
A la coque / <i>Soft boiled</i> -3-	12
Strapazzate / <i>Scrambled</i> -3,7-	18
All'occhio di bue / <i>Fried</i> -3-	18
Alla Fiorentina / <i>Florentine egg</i> -3,8,9,7-	22
Con spinaci, noce moscata, burro, formaggio, besciamella <i>With spinach, nutmeg, butter, cheese, béchamel sauce</i>	
Omelette con scelta di / <i>with choice of</i>	18
Prosciutto, funghi, spinaci, cipolla, formaggio, peperoni, pomodoro <i>Ham, mushrooms, spinach, onion, cheese, peppers, tomato</i> -3,9-	
Alla Benedettina / <i>Benedict Egg</i> -1,7,3,11,9,8-	24
Con pane tostato, burro, bacon, salsa olandese <i>With toasted bread, butter, bacon, hollandaise sauce</i>	



BREAKFAST À LA CARTE

A vostra scelta - Your choice of

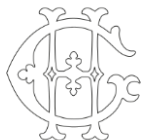
Cestino del fornaio / <i>Baker's basket</i> -1,8-	16
Pancakes or french toast -1,3,7-	16
Con frutti di bosco e sciroppo d'acero <i>With wild berries and maple syrup</i>	
Porridge	14
Cereali / <i>Cereals</i> -1,8-	15
Granola, all bran, corn flakes, muesli Con yogurt naturale e frutti di bosco <i>With natural yogurt and wild berries</i>	18
Selezione di Yogurt / <i>Yoghurt's selection</i>	12
Tagliata di frutta / <i>Sliced fruit platter</i>	20
Avocado toast -1,4,3-	25
Con salmone o uova <i>With salmon or egg</i>	
Selezione di salumi / <i>Selection of cured meats</i>	18
Selezione di formaggi / <i>Selection of cheeses</i> -7-	18
Tagliere misto di formaggi e salumi / <i>Charcuterie board</i> -7-	22
Salmone affumicato / <i>Smoked salmon</i> -4-	24



BREAKFAST À LA CARTE

Caffetteria - Coffee

Espresso	8
Cappuccino	9
Caffè Latte / <i>Latte</i>	10
Caffè Americano / <i>American Coffee</i>	9
Caffè Shakerato	12
Cioccolata Calda / <i>Hot Chocolate</i>	12
Caffè Orzo / <i>Barley Coffee</i>	10
Caffè Ginseng / <i>Ginseng Coffee</i>	10
Selezione Di Tè / <i>Tea Selection</i>	10



La vostra scelta di | *Your choice of*

Latte intero, senza lattosio, scremato, di soia, riso o avena

Whole milk, lactose free, skimmed, soy, rice or oat

*Disponibili decaffeinati | **Available decaffeinated*

Succhi e spremute - Juices and squeezes

Spremuta - <i>Fresh squeezeed</i>	10
Arancia - <i>Orange</i>	
Pompelmo - <i>Grapefruit</i>	
Succo - <i>Juices</i>	10
Ananas - <i>Pineapple juice</i>	
Mela - <i>Apple</i>	
Pomodoro - <i>Tomato</i>	
Pesca - <i>Peach</i>	
Pera - <i>Pear</i>	
Centrifughe - <i>Fruits & Veggie smoothies</i>	12
Arancia - carota - limone <i>Orange - carrot - lemon</i>	
Finocchio - basilico - lampone <i>Fennel - basil - raspberry</i>	
Pera - mirtillo - fragola <i>Pear - blueberry - strawberry</i>	

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA.

* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

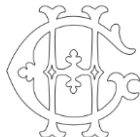
ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.



**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.