



MENU COLAZIONE

Breakfast menu



BUONGIORNO / <i>Good morning</i>	
MENU VEGANO, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE / <i>Vegan menu, Lactose and Gluten free</i>	2-3
COLAZIONE DEL PARKER'S / <i>Parker's Breakfast</i>	4
LA COLAZIONE DI MAMMA MATILDE / <i>Mamma Matilde's breakfast</i>	5
LE UOVA / <i>The eggs</i>	6
SPECIALTY COFFEE	7
BEVANDE CALDE / <i>Hot beverages</i>	8
SPREMUTE FRESCHE / <i>Freshly Squeezed Juices</i>	9
ALLERGENI / <i>Allergens</i>	10



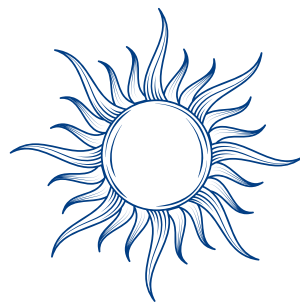
BUONGIORNO

Goodmorning

“Con amore e dedizione, proprio come faceva Nonna Matilde, gusterete una colazione di dolci fatti in casa, scoprendo così un'antica tradizione di famiglia”.

“Just like Grandma Matilde used to make them, our homemade sweets are prepared with love and dedication, continuing a long-standing family breakfast's tradition”.

Giovanni Torre Avallone, Maître de Maison e Chief Experience Officer





BUONGIORNO

Goodmorning

Se il buongiorno si vede dal mattino, scegli la tua colazione iniziando la giornata con la nostra étagère mentre godi della vista del Vesuvio e dei primi raggi di sole sul Golfo di Napoli.

If a good morning sets the tone for the whole day, start yours with our étagère, while choosing your favorite breakfast enjoy the view of Vesuvius and the first rays of sun on the Gulf of Naples.

I classici della pasticceria napoletana:

Sfogliatelle ricce e frolle, graffettina napoletana, pasticciotti con crema (C-D-E-I)

A taste of Naples:

Riccia and frolla sfogliatelle, Neapolitan graffette, and pastry with cream

Frutta di stagione

Seasonal fruits

Selezione di yogurt (C)

Yogurt selection and seasonal fruits

IL NOSTRO PANE

Bread basket

Pane casareccio, fette biscottate (D)

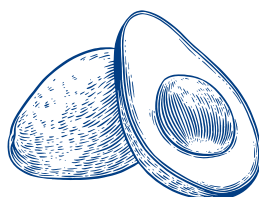
Bread, rusks





MENU VEGANO, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE

Vegan menu, Lactose and Gluten free





MENU VEGANO

Vegan menu

Insalata mista (P)

Mixed Salad

Avocado a fette

Fresh avocado slices

Avocado toast servito con pane, crema di avocado e sfoglia di mandorle tostate (D-E)

Avocado toast served with bread, avocado cream, toasted almond layer

Banana Bread (E-I)

Banana Bread

Porridge con latte vegetale servito con scaglie di cioccolato e mandorle (E)

Porridge with non-dairy milk served with chocolate and almond

SENZA LATTOSIO

Lactose free

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit

Porridge con latte senza lattosio o vegetale servito con scaglie di cioccolato fondente e mandorle (E)

Porridge made with dairy-free milk, topped with dark chocolate flakes and almonds

Yogurt di soia con granola (C-D-G)

Soy yogurt with granola





SENZA GLUTINE

Gluten free

Cornetto classico napoletano vuoto (C-M)

Plain classic neapolitan croissant

Biscotti (C)

Cookies

Pane

Bread

Muffin (C-M)

Muffin

Avocado toast servito con crema di avocado e uova in camicia (I)

Avocado toast served with bread, avocado cream and poached eggs

Avocado toast classico servito con pane, avocado a fette e uova in camicia (I)

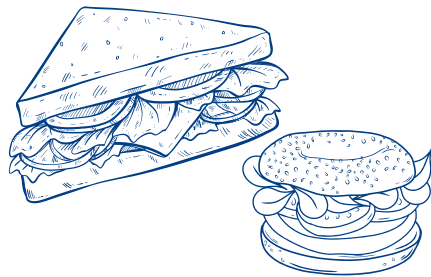
Classic Avocado Toast served with bread, sliced avocado and poached eggs





COLAZIONE DEL PARKER'S

Parker's breakfast





COLAZIONE DEL PARKER'S

Parker's breakfast

Salmone affumicato con crostini (A-D)

Smoked salmon

French toast con sciroppo d'acero e scaglie di cioccolato (C-D-I)

French toast with maple syrup and chocolate

Parker's Avocado toast servito con pane, crema di avocado, salmone, uova in camicia e bacon (D-I-A)

Parker's Avocado toast served with bread, avocado cream, salmon, poached eggs and bacon

Avocado toast servito con pane, crema di avocado e uova in camicia (D-I)

Avocado toast served with bread, avocado cream and poached eggs

Salumi, formaggi

Cold cuts and cheese

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit

Avocado toast classico servito con pane, avocado a fette e uova in camicia (D-I)

Classic Avocado Toast served with bread, sliced avocado, and poached eggs





LA COLAZIONE DI MAMMA MATILDE

Mamma Matilde's breakfast





LA COLAZIONE DI MAMMA MATILDE

Mamma Matilde's breakfast

Cornetto classico napoletano (C-D-I)
farcito con: nutella, crema, marmellata, pistacchio, burro di arachidi

Classic neapolitan croissant
Your choice of: nutella, cream, marmalade, pistachio, peanut butter

Le nostra crostata artigianale dal 1870 (C-D)
Ours artisanal tart since 1870

Pancake con sciroppo d'acero (C-D)
Pancake with maple syrup

Porridge tradizionale servito con scaglie di cioccolato e mandorle
A scelta: latte vaccino o latte vegetale (C-D)
Traditional oat porridge served with chocolate and almonds
Your choice of: cow's milk or non-dairy milk

Yogurt bianco di bufala o greco con granola e miele (C-D-G)
Yogurt, granola and honey

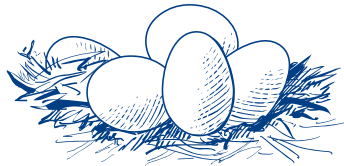
Banana Bread (E-I)
Banana Bread





LE UOVA

The eggs





LE UOVA

The eggs

Personalizza la tua colazione! Scegli la versione senza lattosio di questi piatti per un'esperienza fatta su misura per te.

Lactose free? Opt for the best one for you.

Uova strapazzate e alla coque servite con pane tostato (I-D)

A scelta: funghi, cipolla, pomodori, verdure di stagione, pancetta, formaggio, prosciutto, patate

Scrambled and à la coque eggs served with bread

Your choice of: mushrooms, onion, tomatoes, seasonal vegetables, bacon, cheese, ham, potatoes

Uova alla benedettina con spinaci, bacon, salsa bernese e pane tostato (I-D-C)

Egg Benedict served with spinach, bacon, bernese sauce and bread

Omelette con pane tostato (I-D-C)

Componi la tua omelette: funghi, cipolla, pomodori, verdure di stagione, pancetta, formaggio, prosciutto

Omelette

Create your own omelette: mushrooms, onion, tomatoes, seasonal vegetables, bacon, cheese, ham.

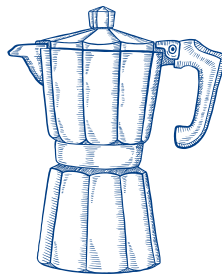
Uova fritte servite con bacon (I)

Fried eggs served with bacon





SPECIALTY COFFEE





SPECIALTY COFFEE

ESPRESSO

NOBLE VOLCANO

*Brazil, Fazenda Primavera, Fazenda Matilde
SPECIALTY BLEND*

MOKA (3 cups)

NOBLE VOLCANO

*Brazil, Fazenda Primavera, Fazenda Matilde
SPECIALTY BLEND*

FILTER COFFEE (500 ml)

NOBLE VOLCANO

*Ethiopia, Yirgacheffe Region
SINGLE ORIGIN*

COLD BREW (250ml)

NOBLE VOLCANO

*Ethiopia, Yirgacheffe Region
SINGLE ORIGIN*





BEVANDE CALDE

Hot beverages





BEVANDE CALDE

Hot beverages

Cappuccino (C)
Cappuccino

Latte (C)
Hot milk

Cioccolata calda (C)
Hot chocolate

Caffè americano
American coffee

Orzo (D)
Barkley

Ginseng
Ginseng

Tè e infusioni
Tea and infusions





SPREMUTE FRESCHE

Freshly Squeezed Juices





SPREMUTE FRESCHE

Freshly Squeezed Juices

Spremuta di pompelmo

Fresh grapefruit juice

Spremuta di arancia

Fresh orange juice



È possibile fare colazione da noi, anche se non si soggiorna in hotel, al costo di **€ 47 p.p**

*You can have breakfast with us, even if you do not stay at the hotel, at a cost of **€ 47 p.p***

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 famiglie di allergeni indicate nell'art. 11 del Reg. UE 1169/2011, quali:

The dishes may have one or more allergens belonging to the 14 types of allergens as shown in the Annex II of the EU Food Information of Consumers Regulation No. 1169/2011.

- | | | |
|---|---|--|
|  | A. Pesce e prodotti a base di pesce | <i>Fish and derived products</i> |
|  | B. Molluschi e prodotti a base di molluschi | <i>Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid</i> |
|  | C. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | <i>Milk and dairy-derived (including lactose)</i> |
|  | D. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats</i> |
|  | E. Frutta a guscio | <i>Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts</i> |
|  | F. Crostacei e prodotti a base di crostacei | <i>Crustaceans like prawns, crabs, lobster, crayfish</i> |
|  | G. Arachidi e prodotti a base di arachidi | <i>Peanuts</i> |
|  | H. Lupino e prodotti a base di lupino | <i>Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta</i> |
|  | I. Uova e prodotti a base di uova | <i>Eggs and egg-derived</i> |
|  | L. Anidride solforosa e solfiti | <i>Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product</i> |
|  | M. Soia e prodotti a base di soia | <i>Soybeans and derived</i> |
|  | N. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | <i>Sesame and derived</i> |
|  | O. Senape e prodotti a base di senape | <i>Mustard and derived</i> |
|  | P. Sedano e prodotti a base di sedano | <i>Celery and derived</i> |

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

For any kind of food intolerance or allergy please ask to our restaurant staff.