

Petit Déjeuner Complet

Cette option de petit-déjeuner permet, par personne, de consommer librement tous les produits disponibles, sans aucune limite de quantité.

Cafés ☺

café espresso ✓ - café filtré ✓ - café décaféiné ✓ - café d'orge ✓ ☹ ☹
cappuccino ☹ - latte macchiato ☹ - chocolat ☹

Lait ☺

lait frais ☹ ☹ - lait de soja ✓ ☺
lait d'avoine ✓ ☹ ☺ ☹ ☹ - lait d'amande ☹ ✓ ☹ ☹ - lait sans lactose ☹

Thés ☺ ✓

thé noir English Breakfast - Earl Grey - thé vert - thé detainato
aux fruits rouges ☹ - camomille ☹ - menthe ☹
thé vert froid avec citron fait maison de juin à septembre

Jus de fruits ou de légumes ☺ ✓

orange - orange sanguine - pampleousse - ananas - pomme - multivitaminé
poire ☹ - myrtille ☹ - tomate ☹

Jus de fruits frais ☹ ☺ ✓

jus de carotte frais - jus d'orange frais de mars à mai
jus d'orange* de mai à novembre

Granite ☹ ☺ ✓

sorbet sicilien maison de juin à septembre
café ou fruits frais de saison avec/sans la crème montée ☹

Céréales ☺ ☹

muesli suisse ✓ ☹ ☹ - muesli croquant ☹ ☹
muesli porridge ☹ ☹ ☹ - cornflakes ☹ ☹ ☹
muesli aux fruits ☺ ✓ - cornflakes ☺ ☹ ☹

Yaourts ☺ ☹

de bufflonne nature ☹ - nature ou demi-gras - framboises - cerises
albicots - fruits de bois - pêche

Petit Déjeuner Complet

Fruits et Légumes 🌱🌿

fruits frais de la saison 🌱 - salade dei fruits 🌱

compote de pomme - compote de poire

tomates dattes de Pachino 🌱

Oeufs 🌱🥚

à la coque 🌱 - sur le plat 🌱 - brouillés 🌱🥚 - en pochés 🌱

crêpe farci au choix 🌱🥚 - omelette farci au choix 🌱🥚

Fromages 🌱🧀

provoletta lait de vache 🌱 - pecorino lait de brebis 🌱 - edamer

mozzarella de bufflonne 🌱 - ricotta blanc artisanal 🌱

philadelphia - fromage à tartiner

Charcuterie 🌱🥓

jambon blanc artisanal - jambon cru fumé - salami

Pains 🌱🍞

de seigle complet 🌱🌱🌱🌱 - de tumminia 🌱🌱🌱 - de mie 🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱

brioche "col tupper" 🌱🌱 - croissant 🌱

biscottes classiques 🌱🌱🌱 ou complètes 🌱🌱

petits pains 🌱🌱: au beurre 🌱 - blé complet - sésame

Pains 🌱🍞

pain blanc 🌱🌱🌱 - galettes de riz 🌱🌱

tarte aux agrumes 🌱🌱🌱 - magdalenas aux abricots 🌱🌱🌱

croissant 🌱🌱🌱 - biscuit au miel 🌱🌱 - de mie 🌱🌱🌱🌱🌱

brioche "col tupper" 🌱🌱🌱 - biscuit "occhio di bue" 🌱

Sucreries 🌱

tarte maison 🌱🌱🌱🌱

confitures variées 🌱🌱 - confitures diététiques 🌱

beurre 🌱 - miel 🌱🌱 - crème au chocolat 🌱🌱🌱🌱

Petit Déjeuner Continental

Cette option de petit-déjeuner comprend, par personne, 1 boisson chaude, 1 jus ou 1 jus d'orange fraîchement pressé, ainsi qu'une sélection de pains, petits pains et viennoiseries avec beurre, confiture, miel et pâte à tartiner au chocolat. Tout supplément de nourriture et de boisson commandé sera facturé sur le compte de la chambre.

Cafés ☺

café espresso ✓ - café filtré ✓ - café décaféiné ✓ - café d'orge ✓ ⚡ Ⓢ
cappuccino ☺ - latte macchiato ☺ - chocolat ☺

Lait ☺

lait frais ⚡ ☺ - lait de soja ✓ ☺
lait d'avoine ✓ ⚡ ☺ Ⓢ - lait d'amande ⚡ ✓ ☺ - lait sans lactose ☺

Thés ☺ ✓

thé noir English Breakfast - Earl Grey - thé vert - thé detainato
aux fruits rouges ☺ - camomille ☺ - menthe ☺
thé vert froid avec citron fait maison de juin à septembre

Jus de fruits ou de légumes ☺ ✓

orange - orange sanguine - pamplemousse - ananas - pomme - multivitaminé
poire ☺ - myrtille ☺ - tomate ☺

Jus de fruits frais ⚡ ☺ ✓

jus de carotte frais - jus d'orange frais de mars à mai
jus d'orange* de mai à novembre

Petit Déjeuner Continental

Pains 🌱🍞

de seigle complet ✓🌱🍷🍞 - de tumminia ✓🌱🍷🍞 - de mie ✓🌱🍷🍞🍞🍞🍞
brioche “col tuppo” 🍞🍷🍞 - croissant 🍞
biscottes classiques 🍞🌱🍷🍞 ou complètes 🌱🍷
petits pains 🌱🍷: au beurre 🍞 - blé complet - sésame

Pains 🌱🍞

pain blanc ✓🌱🍷🍞 - galettes de riz ✓🌱
tarte aux agrumes 🍞🍷🌱 - magdalenas aux abricots 🍞🌱🍷
croissant 🍞🌱🍷🍞 - biscuit au miel 🍞🌱 - de mie ✓🌱🍷🍞🍞🍞
brioche “col tuppo” 🌱🍷🍞 - biscuit “occhio di bue” ✓

Sucreries 🌱

tarte maison 🍞🍷🍞🍞
confitures variées ✓🌱 - confitures diététiques ✓
beurre 🍞 - miel ✓🌱 - crème au chocolat 🌱🌱🍷🍞

Petit Déjeuner

Fruits & Céréales

Cette option de petit-déjeuner comprend, par personne, 1 boisson chaude, 1 jus ou 1 jus d'orange fraîchement pressé, 1 salade de fruits ou 1 assiette de fruits variés, ainsi qu'un choix de céréales avec lait frais et/ou de yaourt. Tout supplément de nourriture et de boisson commandé sera facturé sur le compte de la chambre.

Cafés ☺

café espresso ✓ - café filtré ✓ - café décaféiné ✓ - café d'orge ✓ ⚡ Ⓢ
cappuccino Ⓢ - latte macchiato Ⓢ - chocolat Ⓢ

Lait ☺

lait frais ⚡ Ⓢ - lait de soja ✓ ☺
lait d'avoine ✓ ⚡ ☺ Ⓢ - lait d'amande ⚡ ✓ Ⓢ - lait sans lactose Ⓢ

Thés ☺ ✓

thé noir English Breakfast - Earl Grey - thé vert - thé detainato
aux fruits rouges ☺ - camomille ☺ - menthe ☺
thé vert froid avec citron fait maison de juin à septembre

Jus de fruits ou de légumes ☺ ✓

orange - orange sanguine - pamplemousse - ananas - pomme - multivitaminé
poire ☺ - myrtille ☺ - tomate ☺

Petit Déjeuner

Fruits & Céréales

Jus de fruits frais 🌱🌱🌱

jus de carotte frais - jus d'orange frais de mars à mai
jus d'orange* de mai à novembre

Céréales 🌱🌱

muesli suisse 🌱🌱🌱 - muesli croquant 🌱🌱🌱
muesli porridge 🌱🌱🌱 - cornflakes 🌱🌱🌱
muesli aux fruits 🌱🌱🌱 - cornflakes 🌱🌱🌱

Yaourts 🌱🌱

de bufflonne nature 🌱 - nature ou demi-gras - framboises - cerises
albicots - fruits de bois - pêche

Fruits 🌱🌱🌱

fruits frais de la saison - salade de fruits

Gli alimenti che possono causare allergie o intolleranze sono contrassegnati da uno o più bollini colorati, come di seguito riportato.

Il nostro personale è a vostra disposizione per assistervi

Food items that may cause allergies or intolerances are indicated by one or more colored labels, as shown below.

Our staff is available to provide any assistance you may require.

Ingredienti Allergeni - Allergenic Ingredients **Ingrédients Allergènes - Allergenen Zutaten**



Latte - Milk
Lait - Milch



Sedano - Celery
Cèleri - Sellerie



Glutine - Gluten
Gluten - Gluten



Senape - Mustard
Moutarde - Senf



Uova - Egg
Oeuf - Ei



Anidride solforosa - sulfur dioxide
dioxyde de soufre - Schwefeldioxid



Arachidi - Penauts
Cacahuètes - Erdnüsse



Lupini - Lupins
Lupins - Lupinen



Semi di sesamo - Sesame seeds
Graines de sésame - Sesamsamen



Molluschi - Molluscs
Mollusques - Weichtiere



Soia - Soy
Soja - Soja



Pesce - Fish
Poisson - Fische



Frutta a guscio - Nuts
Noix - Nüsse



Crostacei - Crustaceans
Crustacés - Krustentiere



Senza glutine - Gluten free
Sans gluten - Glutenfrei



Prodotto Siciliano - Sicilian Product
Produit sicilien - Sizilianisches Produkt



Vegano - Vegan
Vegan - Vegan



Biologico - Organic
Bio - Bio

* Surgelato - Frozen
Congelé - Gefroren

Su richiesta, quando la ricetta lo consente, possiamo sostituire degli ingredienti con alternative senza glutine; tuttavia, l'ambiente unico della nostra cucina, non ci dà la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza. Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva da ogni responsabilità

Upon request, when the recipe allows it, we can replace ingredients with gluten-free alternatives; however, the unique environment of our kitchen does not give us the possibility of guaranteeing the absolute absence of the substance. The consumption of food is left to your free choice and relieves us of any responsibility