

Attimi dolci... a colazione

Sweet moments

Croissant* con ripieno a scelta <i>Croissants* with various fillings</i>	2,50 €
Croissant*	2,00 €
Croissant vegano* - <i>Vegan croissant*</i>	2,30 €
Fagottino al cioccolato* - <i>Pain au chocolate</i>	2,50 €
Fagottino cocco e cioccolato* <i>Croissant stuffed with coconut and chocolate cream</i>	2,50 €
Cookies	3,50 €
Muffin	3,50 €
Caprese	4,50 €
Pancake con sciroppo d'acero - <i>Pancake with maple syrup</i>	6,00 €
Yogurt bianco - <i>Plain yoghurt</i>	3,00 €
Yogurt & muesli - <i>Yoghurt & muesli</i>	5,00 €
Bircher muesli	6,00 €
Macedonia di Frutta - <i>Fruit salad</i>	5,00 €
Plumcake	4,00 €
Eclair	5,00 €
Tiramisù - <i>Classic Tiramisù</i>	5,00 €
Cannolo siciliano - <i>Cannolo stuffed with ricotta cheese</i>	5,00 €
Lingotto nocciola e caramello <i>Composition of hazelnuts and caramel</i>	6,50 €
Tartelletta gianduia e lampone <i>Gianduia chocolate and raspberry tart</i>	6,50 €
Tartelletta meringata al limone <i>Lemon meringa tart</i>	6,00 €
Macaron 3pezzi (scelta tra gianduia, lampone e zenzero) <i>Selection of 3 macaron (choice of gianduia chocolate, raspberry, ginger)</i>	5,00 €
Babà - <i>Baba</i>	5,00 €
Cheesecake	6,50 €
Ricotta e pere - <i>Ricotta cheese and pear</i>	6,00 €
Red velvet	6,50 €
Deliziosa	6,00 €
Chicco di caffè con cuore al Baileys <i>Coffea mousse with Baileys insert</i>	6,50 €

* Prodotto congelato o surgelato all'origine
Frozen or deep frozen product

Menu colazione

The Breakfast menu

Scelta tra caffè/ tè/ infusi, spremuta d'arancia, marmellate e composte con pane tostato, frutta fresca tagliata e croissant*

12,90 €

*Choice of organic coffee /tea/herbal tea, freshly-squeezed orange juice, jams and compotes with toast, freshly cut fruit and croissant**

Gentile Cliente,
con l'obiettivo di comunicare informazioni **corrette e aggiornate** circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili.

A seguire è riportato l'elenco di tutte le possibili **sostanze o prodotti** che possono provocare **allergie o intolleranze** (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) e che potrebbero essere presenti nei prodotti previsti dall'offerta del settore ristorante.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Dear Customer,

It is our wish to provide you with accurate and updated information on any allergens contained in our products. Therefore, if you so require, please ask the staff on duty for further information about the ingredients.

Please find to follow a list of all the substances or products which might trigger allergies or intolerances (excerpt from the list contemplated under Annex II - Regulation (EU) N. 1169/2011 of the European Parliament and the Council of the 25th October 2011) and which might be present in the products belonging to the range offered by the catering sector.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains or products thereof.
2. Shellfish or crustaceans or products thereof.
3. Eggs or products thereof.
4. Fish or products thereof.

5. Peanuts or products thereof.
6. Soya or products thereof.
7. Milk or products thereof (including lactose).
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery or products thereof.
10. Mustard or products thereof.
11. Sesame seeds or products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites.
13. Lupin or products thereof.
14. Molluscs or products thereof.