


# PE PI TA



 7.30 - 12.30

 Tel. 922

## Breakfast Room Service - A scelta, su ordinazione

### I CLASSICI

---

- Caffè, Tè o Cappuccino
  - Succhi, Spremuta di arancia fresca
  - Pane a scelta
  - Brioches a scelta
  - Burro e Marmellata
  - Frutta fresca del giorno
- Uova à la coque / al piatto
  - Omelette naturale / farcita
  - Uova strapazzate
  - Pancake con sciroppo d'acero
  - Affettato del giorno
  - Formaggi del giorno

### EXTRA\*

---

#### UOVA\*

---

- **Uovo alla Benedict** con salmone con pan brioches homemade 20
- **Uovo in camicia** su letto di spinacino al burro con pan brioches homemade 15

#### FRUTTA\*

---

- **Guacamole** 15
- **Frutta esotica** 12

#### TOAST\*

---

- **Toast** farcito prosciutto cotto e formaggio 10
- **French toast** con confettura di mirtillo oppure con fragole e mascarpone con pan brioches homemade 15
- **French toast salato**, formaggio fresco spalmabile, salmone affumicato, misticanza, semi misti con pan brioches homemade 22

#### CAVIALI\*

---

##### **Selezione di caviale Calvisius 10 gr.\*\***

##### **"Oscietra":**

- Classic 32
- Royal 52
- Imperial 79
- Selezione completa (30 gr.) 150

##### **Caviale Beluga** (10 gr.) 100

\*\*I caviali sono serviti con Blinis, burro di Normandia e panna acida

##### **Calice di Champagne** 19

\*Questi extra sono da considerarsi a persona e in aggiunta al supplemento Room Service

**Breakfast Room Service**  
**7.30-11.30 € 15 / 11.30-12.30 € 25**

## BISTRO'54 - Room Service

### GLI ESSENZIALI

---

**Salmone affumicato**, avocado, salsa yogurt, pan brioche <sup>(1,3,4,7)</sup> **28**

**Prosciutto crudo Veneto DOP**, burrata, crostini <sup>(1,7,12)</sup> **26**

**Vitello tonnato** <sup>(3,4,10)</sup> **24**

### SANDWICH

---

**Club Sandwich Classic:** bacon, filetto di pollo arrostito, pomodoro, iceberg, uovo girato, maionese, patatine dippers <sup>(1,3,5)</sup> **28**

### PASTA

---

**Spaghetti** al pomodoro e basilico <sup>(1)</sup> **20**

### INSALATONA

---

**Chicken salad:** Insalata romana, filetto di pollo arrostito, bacon, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane <sup>(1,3,4,7,10)</sup> **20**

### DOLCI TENTAZIONI

---

**Tiramisù** <sup>(1,7)</sup> **9**

**Macedonia** con gelato alla vaniglia <sup>(1,7)</sup> **12**

**Coppa di gelato fatto in casa** <sup>(3,7)</sup> **12**

### BOLLICINE

---

- Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG – F. Bortolin 38
- Franciacorta Satén Vintage Collection M.mé DOCG <sup>BIO</sup> – Ca' del Bosco 104
- Champagne Bollinger Brut Special Cuvée 140

### BIANCHI

---

- Friulano "Tocai" Collio DOC <sup>BIO</sup> – Ronco Blanchis 42
- Lugana Le Creete DOC – Otella (Veneto) 375 ml 28
- Sirio Moscato Fior D'Arancio secco DOCG <sup>BIO</sup> – Vignalta 36

### ROSSI

---

- Pinot Nero DOC – Cantina Terlano 50
- Cecilia di Baone "Cabernet Riserva" – Il Filò delle Vigne 48
- Nobile di Montepulciano DOCG – La Braccasca – Antinori 52

**Supplemento Room Service**

**€ 25**