

Orto
all' **HERMITAGE**
RESTAURANT

Breakfast Menu

Che una nuova giornata abbia inizio
Let a new day begin



Selezione inclusa nella tariffa Bed & Breakfast
Menu included in the Bed & Breakfast rate


Hermitage Breakfast

BUFFET COMPLETO

Full buffet

€39

IL CESTINO DEL FORNAIO

-  Con croissant, pane fresco, burro e marmellate *Basket with croissants, fresh bread, butter and jams (1-3-6-7-8-12-*)*

€20

IL PORRIDGE

-   Con frutta di stagione *With seasonal fruit (7)*

€20

IL PANCAKE O WAFFLE

-  Con frutta fresca di stagione e sciroppo d'acero *With fresh seasonal fruit and maple syrup (1-3-6-7-8-12)*

€18

L'AVOCADO TOAST

- Con uova e salmone *With eggs and smoked salmon (1-3-4-6-7-8)*

€18

IL SALMONE AFFUMICATO

- Con pane tostato *Smoked salmon with toasted bread (1-3-4-6-7-8-12)*

€24





Le uova - Eggs

“À LA COQUE” O “OCCHIO DI BUE” ⁽³⁾

Soft boiled egg or fried egg

€12

OMELETTE O STRAPAZZATE

Prosciutto, funghi, spinaci,
cipolla, formaggio, peperoni,
pomodoro

*Omelette or scrambles egg with
ham, mushrooms, spinach, onion,
cheese, peppers, tomato (3-7-12)*

€20

ALLA FIORENTINA

Con spinaci, noce moscata,
burro, formaggio,
besciamella

*Eggs with spinach, nutmeg,
butter, cheese, and
béchamel sauce (1-3-6-7-12)*

€22

ALLA BENEDETTINA

Con pane tostato, burro,
bacon, salsa olandese

*Eggs with toast, butter, bacon,
and hollandaise sauce (1-3-7-8-12)*

€22



Estratti di frutta

€12

MELOGRANO

Pomegranate

FRUTTI ROSSI

Red berries

ANANAS

Pineapple

MELA

Apple

CAROTA, LIMONE & ZENZERO

Carrot, lemon & ginger

LIME, ZENZERO & MELA

Lime, ginger & apple

CETRIOLO, SPINACI, MELA, ANANAS, LIMONE

Cucumber, spinach, apple, pineapple, lemon

SPREMUTA DI ARANCIA O POMPELMO

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

€12



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

* 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.

