

## LA NOSTRA ESPERIENZA GASTRONOMICA DAV BREAKFAST 85

### BUONGIORNO DOLCEVITA 150 p.p. (min. 2 persone) (1,3,4,8)

Una bottiglia di champagne Ruinart Blanc de Blancs servita con spremuta d'arancia  
Uovo a piacere, frutta fresca  
Caviale Kaluga servito con blinis e salmone affumicato

### BEVANDE CALDE

Caffè espresso, caffè decaffeinato, caffè d'orzo (1), ginseng (1,7) 8  
Caffè americano, cappuccino (7), latte macchiato (7), cioccolata calda (1,6,7,8) 10

### SELEZIONE DI TÈ 12

*Classici:* Earl Grey, English Breakfast  
*Cina:* Gunpowder Special (tè verde), Lapsang Souchong (tè nero)  
*India:* Darjeeling *Giappone:* Sencha

### SELEZIONE DI INFUSI 12

Camomilla, verbena, karkadè, menta, finocchio

### SPREMUTE E SUCCHI DI FRUTTA

Spremuta fresca d'arancia, di pompelmo 15 | Succhi di frutta 11

### MARMELLATE FATTE IN CASA A SECONDA DELLA STAGIONE 6 (VG,GF)

### CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA 6 (3,5,6,7,8,11,12) (V,GF)

### FRUTTA FRESCA (VG,GF)

Frutti di bosco 25 | Macedonia di frutta fresca 22

### CENTRIFUGHE DAV MARE 23

*Drenante:* mela, finocchio, sedano, menta (9)  
*Energizzante:* ananas, mela, carota, cetriolo, arancia  
*Purificante:* cetriolo, carota, menta, zenzero, lime  
*Summer:* anguria, ananas, zenzero, limone, cetriolo

### CEREALI 10 (1,3,5,6,8,11,13) (V)

Selezione di cereali  
Cereali senza glutine (GF) | Granola fatta in casa  
Porridge con acqua (VG) o latte (7)

### LATTE 10 (6,7) (V,GF)

Latte intero, latte parzialmente scremato, latte di capra  
Latte di soia (VG), latte di mandorla (8) (VG), latte di cocco (8) (VG)

## YOGURT 10

(6,7) (V,GF)

Yogurt naturale (*intero o magro*) o alla frutta

## LA NOSTRA SELEZIONE DI PASTICCERIA, CROISSANT,

BISCOTTI E TORTE 18 p.p

(1,3,6,7,8) (V)

## SELEZIONE DI FOCACCIA E PANI FATTI IN CASA

(1,8) (V)

## TOAST

(1,3,4,6,7,8,10)

Prosciutto e formaggio 20 | Avocado e salmone affumicato 25

## UOVA LE SELVAGGE

(1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,14)

Bollite (V,GF) 7 | Strapazzate, fritte, in camicia (V,GF) 20 | Alla Benedict 25  
su richiesta aggiunta di caviale Kaluga 65

*Accompagnate con:*

Bacon, prosciutto, salsicce, salmone, formaggio, spinaci, funghi, patate

## OMELETTE, FRITTATE

(2,3,4,5,6,7,8,10,11,14) (GF)

Nature (V) 20

con gamberi viola di Santa Margherita Ligure 25 | con prosciutto e formaggio 20  
con verdure di stagione, spinaci, funghi (V) 20

## SALUMI E FORMAGGI

(1,3,6,7,8,12)

Prosciutto crudo di Parma, salame bergamasco, pancetta 24 mesi *Podere Cadassa* 15  
Un'accurata selezione di formaggi 15

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine

*Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa*

Acqua microfiltrata

5 Euro a persona

Acqua naturale Surgiva (750ml) e acqua frizzante San Pellegrino (750ml)

11 Euro a bottiglia

*Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.*

**INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:** alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) Arachidi. (6) Soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) Latte, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. (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. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa e solfiti. (13) Lupini. (14) Molluschi. (\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

*Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.*

100% carta riciclata