

BREAKFAST

Menu Colazione Breakfast menu

ENGLISH BREAKFAST [ACG]	20
2 UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, FAGIOLI, SALSICCIA, PANE TOSTATO CON BURRO E MARMELLATA + SPREMUTA O TÈ <i>2 fried eggs, baked beans, sausage, toasted bread with butter and jam + fresh orange juice or tea</i>	
COLAZIONE DOLCE [ACG] /sweet breakfast	14
PANCAKE* O WAFFLE* + SUCCO D'ARANCIA IN BOTTIGLIA + CAPPUCCINO O CAFFELLATE <i>Pancake or waffle + bottled orange juice + cappuccino or caffellate</i>	
COLAZIONE SALATA [CG] /savory breakfast	17
UOVA STRAPAZZATE CON BACON O ALL'OCCHIO DI BUE E BACON + CAPPUCCINO O CAFFÈ AMERICANO + SUCCO D'ARANCIA IN BOTTIGLIA <i>Scrambled or fried eggs with bacon + cappuccino or american coffee + bottled orange juice</i>	

Dolci sweet

PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO* [ACGJ]	8
<i>Pancakes with maple syrup</i>	
WAFFLE CON FRAGOLE, NUTELLA E PANNA* [ACFGHJ]	8
<i>Waffles with strawberries, nutella and whip cream</i>	
CORNETTO* / Croissant [ACGHK]	3
TIRAMISU FATTO IN CASA / Homemade tiramisu [CG]	9
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO* [AGJ]	8
<i>Cheesecake with berries</i>	
PANNACOTTA FATTA IN CASA / Homemade pannacotta [G]	8
DOLCE DEL GIORNO / Dessert of the day	8



Caffetteria hot coffees

CAFFELLATTE [G] / Latte coffee	4
LATTE MACCHIATO [G] / Milk with a shot of espresso	4
CAPPUCCINO [G] / Cappuccino	3
CAPPUCCINO DECAFFEINATO [G] / Decaf	3
ESPRESSO / Espresso	2
ESPRESSO DECAFFEINATO / Decaf	2,5
ESPRESSO MACCHIATO [G] / Espresso with milk	2,5
ESPRESSO DOPPIO / Double espresso	4
CAFFÈ AMERICANO / American coffee	3
TÈ CALDO / Hot tea	5

Panini sandwiches



CROQUE MONSIEUR [AG]	11
<i>French grilled ham and cheese sandwich</i>	
2 TRAMEZZINI CON CAPRESE DI BUFALA [AG]	8
<i>Caprese with Buffalo mozzarella cheese big toast</i>	
BIG TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO [ACG]	8
<i>Ham and cheese big toast</i>	
PANINO PROSCIUTTO E FORMAGGIO [AG]	7
<i>Ham and cheese sandwich</i>	
CLUB SANDWICH DI POLLO [ACG]	12
<i>Chicken club sandwich</i>	
CLUB SANDWICH VEGETARIANO [AG]	11
<i>Vegetarian club sandwich</i>	



Uova eggs



OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO [CG]	11
<i>Omelette with ham and cheese</i>	
OMELETTE FUNGHI E MOZZARELLA [CG]	11
<i>Omelette with mushrooms and mozzarella</i>	
UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON BACON [C]	9
<i>Fried eggs with bacon</i>	
UOVA STRAPAZZATE CON BACON [C]	9
<i>Scrambled eggs with bacon</i>	
CROQUE MADAME [ACG]	12
<i>French toasted ham and cheese sandwich with fried egg on top</i>	

Bibite & Bevande drink

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75	3
<i>Still / Sparkling water 0,75</i>	
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	4
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</i>	
FANTA / SPRITE / Fanta / Sprite	4
TÈ FREDDO ALLA PESCA O AL LIMONE	3,5
<i>Peach or lemon ice tea</i>	
SCHWEPES LEMON	4
<i>Lemon schweppes</i>	
SPREMUTA D'ARANCIA	8
<i>Fresh orange juice</i>	
SUCCO D'ARANCIA IN BOTTIGLIA	3,5
<i>Bottled orange juice</i>	



WI-FI ZONE

NET: ristorante mino | PW: sonofelice

Il conto deve essere regolato a tavola
the bill will be available on the table

* Prodotto surgelato | * frozen product

** Prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento ce 853/2004
Tutti i prezzi sono in euro - Bustina di pane/bread portion €2

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
A: cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: crostacei e prodotti a base di crostacei | C: uova e prodotti a base di uova | D: pesce e prodotti a base di pesce | E: arachidi e prodotti a base di arachidi | F: soia e prodotti a base di soia | G: latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti | I: sedano e prodotti a base di sedano | J: senape e prodotti a base di senape | K: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: lupini e prodotti a base di lupini | N: molluschi e prodotti a base di molluschi

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES USED IN THIS RESTAURANT AND LISTED IN ANNEX II OF DEL EU REG. NO. 1169/2011
A: cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: list of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in annex ii of del b - crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: eggs and egg products | D: fish and recipes that may contain fish | E: peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: milk and dairies (including lactose) | H: nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts queensland, and their products | I: celery and recipes that may contain celery | J: mustard and recipes made with mustard | K: sesame and sesame seed products | L: sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: lupins and products that may contain lupins | N: molluscs and recipes that may contain molluscs