



COLAZIONE/BREAKFAST

ALL INCLUSIVE

BRERA

Cappuccino, caffè o latte, uova strapazzate macedonia, spremuta di arancia o pompelmo
Cappuccino, coffee or milk, scrambled eggs, fruit salad, freshly squeezed orange or grapefruit juice

38

MONTENAPOLEONE

Cappuccino, caffè o latte, omelette liscia, fagioli, funghi, pomodorini, bacon, spremuta di arancia o pompelmo
Cappuccino, coffee or milk, smooth omelette, beans, mushrooms, cherry tomatoes and bacon, freshly squeezed orange or grapefruit juice

46

SAN BABILA

Cappuccino, caffè o latte, yogurt bianco con muesli fragole e sciroppo d'acero, pancake(*) alla Nutella e ananas
Cappuccino, coffee or milk, plain yogurt with muesli strawberries and maple syrup, Nutella pancake() and ananas*

36

PORTA NUOVA

Pane tostato burro e marmellata, yogurt bianco con muesli frutti rossi e miele, spremuta di arancia o pompelmo, macedonia
Toasted bread butter and jams, plain yogurt with muesli red fruits and honey, freshly squeezed orange or grapefruit juice, fruit salad

36

GALLERIA

Uova strapazzate, waffle(*) alla marmellata, spremuta di arancia o pompelmo, macedonia
Scrambled eggs, jam waffle(), freshly squeezed orange or grapefruit juice, fruit salad*

40

SAVINI

Lampo di blu (Guaranà, ananas, mela, spirulina blu e vitamine), uova all'occhio di bue, croissant farciti e macedonia
Lampo di blu (Guarana, pineapple, apple, blue spirulina and vitamins), fried eggs, stuffed croissant, fruit salad

38

UOVA/EGGS

OMELETTE LISCIA <i>Plain omelette</i>	23
OMELETTE AL PROSCIUTTO <i>Ham omelette</i>	23
OMELETTE CON MARMELLATA <i>Omelette with jam</i>	22
UOVA ALLA BENEDICT <i>Eggs benedict</i>	25,5
UOVA ALL'OCCHIO DI BUE <i>Fried eggs</i>	22,5
UOVA STRAPAZZATE <i>Scrambled eggs</i>	23

E NON SOLO/AND NOT ONLY

CAESAR SALAD 🍴	30
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA <i>Bresaola, rocket and parmesan</i>	30
TOAST CLASSICO <i>Classic toast</i>	15
AVOCADO TOAST 🍴	20
INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad</i>	24
CROCK MADAME	28
INSALATA SALMONE E AVOCADO <i>Salmon and avocado salad</i>	30

DA STUZZICARE/TO TEASE

CROISSANT 🍴 Liscio o integrale <i>Plain or wholemeal</i>	5
CROISSANT MINI 🍴	3,5
CROISSANT FARCIT 🍴 <i>Stuffed croissant</i>	5
BRIOCHE LISCIA 🍴 <i>Plain brioche</i>	5
BRIOCHE FARCITE 🍴 <i>Stuffed brioche</i>	5
GLI SPECIALI 🍴 <i>The specials</i>	6

BOWL

SAVINI Yogurt bianco con muesli frutti rossi e miele <i>Plain yogurt with muesli red fruits and honey</i>	14,5
GALLERIA Yogurt bianco con muesli gocce di cioccolato e banana <i>Plain yogurt with muesli chocolate chips and banana</i>	14,5
MUFRARO Yogurt bianco con muesli fragole e sciroppo d'acero <i>Plain yogurt with muesli strawberries and maple syrup</i>	14,5
KIWISSI Yogurt bianco con granola kiwi e frutti rossi <i>Plain yogurt with granola kiwi and red fruits</i>	14,5
CORBEZZOLO Yogurt bianco con granola ananas e miele di Corbezzolo <i>Plain yogurt with pineapple granola and strawberry tree honey</i>	14,5

ESTRATTI/SMOOTHIES

ENERGIA TROPICALE Guaranà, ananas, mela, spirulina blu e vitamine <i>Guarana, pineapple, apple, blue spirulina and vitamins</i>	15
ENERGIA FRUTTI ROSSI Fragola, ciliegia, mela, guaranà, semi di lino e vitamine <i>Strawberry, cherry, apple, guarana, flaxseed and vitamins</i>	15
DIFESA MULTIFRUTTI Mandarino, carota, mela, zenzero, semi di lino e vitamine <i>Mandarin, carrot, apple, ginger, flaxseed and vitamins</i>	15
ANTIOSSIDANTE VERDE Kiwi, mela, cetriolo, matcha, semi di lino e vitamine <i>Kiwi, apple, cucumber, matcha, flaxseed and vitamins</i>	15
SPREMUTA DI ARANCIA <i>Orange juice</i>	15
SPREMUTA DI POMPELMO <i>Grapefruit juice</i>	15

PANCAKES & CO

PANCAKE CON FRAGOLE (*) sciroppo d'acero, panna montata <i>Pancake with strawberries, maple syrup and whipped cream</i>	16
PANCAKE ALLA NUTELLA (*) <i>Nutella pancake</i>	16,5
PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO (*) <i>Pancake with maple syrup</i>	16
PANCAKE CON MARMELLATA (*) sciroppo d'acero <i>Pancake with jam and maple syrup</i>	16,5
PANCAKE PANNA MONTATA (*) cannella, zucchero e sciroppo d'acero <i>Pancake with sugar, cinnamon, cream and maple syrup</i>	16,5
WAFFLE ALLA NUTELLA (*) <i>Nutella waffle</i>	16
WAFFLE ALLA MARMELLATA (*) <i>Jam waffle</i>	16
WAFFLE CON CREMA CIOCCOLATO E BANANE (*) <i>Waffle with chocolate cream and banana</i>	17,5
WAFFLE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE (*) <i>Waffle with custard and strawberries</i>	17,5

PANCAKES SALATI

PANCAKE CON BACON (*) sciroppo d'acero <i>Pancake with bacon and maple syrup</i>	17
PANCAKE CON AVOCADO E SALMONE (*) <i>Pancake with avocado and salmon</i>	18,5
WAFFLE INSALATINA DI POMODORO E MOZZARELLA (*) <i>Waffle with tomato and mozzarella salad</i>	17
WAFFLE CON PROSCIUTTO COTTO E CAPRINO (*) <i>Waffle with cooked ham and goat cheese</i>	18

* Prodotti surgelati / congelati all'origine.

Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a - 18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

COPERTO 10 € A PERSONA

* Frozen / frozen products at origin.

Dear Customer, in order to guarantee the highest quality and food safety standards, the semi-finished products used in the preparation of our dishes are made from fresh raw materials processed by the Savini Group. These semi-finished products may be blast chilled to - 18°C, as required by the HACCP Plan in accordance with EC Regulation 852 / 2004. Fish products, whether raw or practically raw, are subjected to rapid freezing for hygienic and safety reasons, in compliance with EC Regulation 853 / 2004. Our staff will be happy to provide any further information regarding the nature and origin of the raw materials used. Furthermore, we invite our customers to inform us of any need to consume allergen-free foods, the relevant documentation is always available for consultation.

COVER CHARGE 10 € PER PERSON