



## Menù Breakfast

Omelette naturale _____ #3-7	€ 16,00
Omelette con verdure _____ #3-7	€ 18,00
Omelette con formaggio e pancetta _____ #3-7	€ 18,00
Ova alla Benedettina con salsa olandese e tartufo nero in olio evo _____ #1-3-7	€ 24,00
Ova in camicia con spinaci e crostone di pane al burro salato _____ #1-3-7	€ 20,00
Ova occhio di bue con prosciutto arrosto del Mugello e patate _____ #3-7-12	€ 22,00
Crostone di pane toscano con uova strapazzate, salmone affumicato, avocado e yogurt con erba cipollina _____ #1-3-4-7	€ 27,00
French toast con salsa ai frutti di bosco _____ #1-3-7	€ 16,00
Pancakes ai fiocchi di avena e banana con yogurt greco e frutti di bosco _____ #1-3-7	€ 16,00
Crepe con nutella o alla marmellata _____ #1-3-7-8	€ 16,00

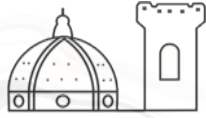
Lungarno Cristoforo Colombo 22/A  
50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com)  
Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)



### Allergeni



















# FIRENZE HACCP

## AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI ALLERGY ADVICE

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.

Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu.

<p><b>1</b>  Cereali contenenti <b>GLUTINE</b>: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali Cereals containing <b>GLUTEN</b>: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut</p>	<p><b>2</b>  <b>CROSTACEI</b>: gamberi, granchio, aragosta, scampi... <b>CRUSTACEANS</b></p>	<p><b>3</b>  <b>UOVA</b> prodotte da tutti i volatili di allevamento <b>EGGS</b> produced by all breeding birds</p>	<p><b>4</b>  <b>PESCE</b> <b>FISH</b></p>
<p><b>5</b>  <b>ARACHIDI</b> <b>PEANUTS</b></p>	<p><b>6</b>  <b>SOIA</b> <b>SOYBEANS</b></p>	<p><b>7</b>  <b>LATTE</b> (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), <b>LATTOSIO</b> <b>MILK</b> secreted by the mammary gland of farmed animals, <b>LACTOSE</b></p>	<p><b>8</b>  <b>FRUTTA A GUSCIO</b>: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland <b>NUTS</b>: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts</p>
<p><b>9</b>  <b>SEDANO</b> <b>CELERY</b></p>	<p><b>10</b>  <b>SENAPE</b> <b>MUSTARD</b></p>	<p><b>11</b>  Semi di <b>SESAMO</b> <b>SESAME SEEDS</b></p>	<p><b>12</b>  Anidride solforosa e <b>SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati <b>Sulphur dioxide and SULPHITES</b></p>
<p><b>13</b>  <b>LUPINI</b> <b>LUPIN</b></p>		<p><b>14</b>  <b>MOLLUSCHI</b>: polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie... <b>MOLLUSCS</b></p>	

**Mauro Forte**  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A – 50136 – Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com) Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)