The BREAKFAST MENÙ

Omelette naturale (#3-7)

€ 16,00

Omelette con verdure (#3-7)

€ 18,00

Omelette con formaggio e pancetta (#3-7)

€ 18,00

Uova alla Benedettina con salsa olandese e tartufo nero in olio evo (#1-3-7)

€ 24,00

Uova in camicia con spinaci e crostone di pane al burro salato (#1-3-7)

€ 20,00

Uova occhio di bue con prosciutto arrosto del Mugello e patate (#3-7-12)

€ 22,00

Crostone di pane toscano con uova strapazzate, salmone aumicato,
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 occhi 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

FIRENZE HACCP

AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI

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.

1) **Cereali contenenti GLUTINE**: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali. 2) **Crostacei**: gamberi, granchio, aragosta, scampi. 3) **Uova** prodotte da tutti i volatili di allevamento. 4) **Pesce.** 5) **Arachidi.** 6) **Soia.** 7) **Latte** (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), LATTOSIO. 8) **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland. 9) **Sedano.** 10) **Senape.** 11) **Semi di Sesamo.** 12) **Anidride solforosa e SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati. 13) **Lupini.** 14) **Molluschi:** polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie.

Curo in Florence

Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 Firenze
T. +39 378 30 79 095 T. +39 055 20 52 869
chef@columbusurbanresort.com

columbusurbanresort.com

Columbus
Urban Resort
Firenze