



Good Morning! Buongiorno! Guten Morgen! Bon Jour!

Castello Gourmet Breakfast is €10 per person per day - La colazione è €10 a persona al giorno e Comprende

Cappuccino, Caffè Espresso, Caffè Americano, Latte Macchiato

7

Fresh Squeezed Orange Juice and a Daily Juice

Spremuta d'arancia e Succo del Giorno

Selection of Breakfast Breads, Croissant, Muffins & Cakes

Selezione Giornaliero di Pasticceria, Pane, Croissant, Muffins e Torte

1, 3, 7, 8

Selection of Seasonal Fresh Fruits

Selezione di Frutta Fresca della stagione

Yogurt & Cereal

Cereale, Muesli e Yogurt

1,7

Additionally You can Order - Al Ordinazione:

Selection of Salumi & Cheeses - € 7

Selezione di Salumi e Formaggi

7, 13

Selezione di Salumi OPPURE Formaggi €5

7, 13

Our Famous Scrambled Eggs, so good you won't believe it! - € 5

Il nostro famoso Uova Sbattuta

3

Fried Egg or Soft Boiled - € 2,50

Uova Fritta oppure al Coccotte

3

Extra Pastry & Bread Basket - € 5

Pasticceria Extra

7, 13

Bacon or Breakfast Sausage - € 4

Bacon o Salsicette

Pancakes or Waffles with Fresh Berry Syrup or French Toast with Cinnamon Maple Syrup - € 4
Pancakes o Waffle con Sciroppo di Frutti di Bosco oppure Pane Perduto con Sciroppo di Canella

1,3,7

The numbers under each item correspond to the list of allergens you will find listed on the back

ALLERGENI – Si informano I Sig. Clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni:

1. Cereali contenenti glutine – grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti di soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio – mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, brasilie, pistacchi, macadamia, acagiù
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Molluschi e prodotti a base di molluschi
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato e commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. **Ogni voce del menu ha notato gli allergeni, per numero, che sappiamo di essere presente.**

Tutti i piatti e prodotti presenti nel menu, per motivi igienico sanitari, sono stati sottoposti a cottura ad 82° C e/o ad abbattimento di temperatura inferiore a -18 ° C .

ALLERGEN NOTICE

Dear Guests, We kindly inform you that the dishes we serve may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, farro, kamut
2. Shellfish and shellfish based products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish based products
5. Peanuts and peanut based products
6. Soy and soy based products
7. Milk and milk based products
8. Nuts and nut products
9. Celery and celery based products
10. Mustard and mustard based products
11. Sesame seeds and sesame seed based products
12. Mollusks and mollusk based products
13. Sulfur dioxide and sulfites
14. Lupini and lupini based products

We kindly ask you to inform us of any food allergies or intolerances. If requested our staff will gladly inform you about the possible presence of allergens in any of our menu items. Please be aware that the preparation of our food may involve the sharing of preparation space, tools and utensils, therefore we cannot guarantee that certain items have not come in contact with other food, including allergens. **Each menu item, however, notes by number, which allergens we know to be present.**

By law for hygiene & sanitary reasons, to avoid or greatly limit food borne illnesses, all of our products & menu items, including meat, fish, pasta, egg preparations, sauces etc., have been cooked to over 82° C and/or chill blasted to below -18° C.