



GUIDO

Restaurant

MENU BREAKFAST

Dalla Cucina-/ From our Kitchen

I piatti caldi sono preparati al momento e pertanto potrebbero richiedere qualche minuto di attesa. Non sono compresi nell'arrangiamento della camera.

Your warm dishes are prepared fresh to order. Please allow for the appropriate time.
They are not included in the room arrangement.

Le uova del contadino/Shell eggs boiled

(3)

Coque: 3-5 min./3-5 min. cooked

Barzotte: 6 min./6 min. cooked

Sode: 9 -10 min./9-10 min. cooked

Uova in Camicia /Poached eggs

(3, 12)

8,00

Servite su crostini di pane tostato / Served on toasted bread

Uova all'Occhio di Bue/Fried eggs

(3, 7)

10,00

Naturali, con prosciutto cotto, formaggio / Plain, ham, cheese

Uova strapazzate/Scramble eggs

(3, 7)

10,00

Omelette

(3, 7)

10,00

**Naturale, con prosciutto cotto, pomodoro, funghi, spinaci,
verdure di stagione, alle Erbe di Liguria**

Plain, with cooked ham, tomato, mushrooms, spinach,
vegetables in season, with local herbs

Uova alla Benedettina

(1,3,6, 7)

12,00

Pane casareccio con prosciutto cotto, uovo poché con salsa Olandese

Toasted bread with cooked ham, poached eggs and Hollandaise sauce "au
gratin"

Uova Royal

(1,3,4,6,7)

14,00

Pane casareccio con salmone affumicato, uovo poché con salsa Olandese

Toasted bread with smoked salmon, poached eggs, Hollandaise sauce "au
gratin"

French Toast

(1,3,6,7)

12,00

Pan Brioche caramellato profumato alla cannella, nocciolato o marmellata

Caramelized pan Brioche flavoured with cinnamon, hazelnut or jam

Porridge

(5,7,8)

8,00

Fiocchi d'Avena cotti con acqua o latte, miele e frutta di stagione

Oatmeal cooked in water or milk, with honey and fresh fruit in season

Crespelle con crema di nocciola o marmellata

(1,3,6,7,8,10)

12,00

Crepes with hazelnut cream or jam



Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE N. 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Uova, (3) Latte, (4) Soia, (5) Sedano, (6) Pesce, (7) Molluschi, (8) Crostacei, (9) Semi di sesamo, (10) Lupini, (11) Senape, (12) Arachidi, (13) Frutta a guscio, (14) Anidride Solforosa.

Il nostro pane, i grissini e le focaccine serviti al tavolo sono fatti in casa e contengono i seguenti allergeni: 1, 3, 4, 9, 11

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Eggs, (3) Milk, (4) Soybeans, (5) Celery, (6) Fish, (7) Molluscs, (8) Crustaceans, (9) Sesame seeds, (10) Lupin beans, (11) Mustard, (12) Peanuts, (13) Nuts, (14) Sulphur dioxide and sulphites.

Our bread, breadsticks and focaccia served at the table are homemade and contain the following allergens: 1, 3, 4, 9, 11

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.