LLOYD'S BAIA HOTEL

★★★★

SALERNO · AMALFI COAST

MENÙ BREAKFAST
BREAKFAST MENU

SELEZIONARE UNA DELLE PROPOSTE E INDICARE LA VOSTRA PREFERENZA O QUANTITÀ
PLEASE, SELECT A MENU AND TICK THE BOX OR ENTER QUANTITY

Orario colazione: dalle ore 07:00 alle ore 10:30
Orario richiesto del servizio: _____
N° Persone _____ N. Camera _____

Breakfast time: from 7:00 a.m. to 10:30 a.m.
Breakfast to be served at: _____
N° People _____ Room _____

☐DOLCE RISVEGLIO ALL'ITALIANA

N1 proposta

☐ITALIAN BREAKFAST

Menu 1

CAFFETTERIA A SCELTA *COFFEE BAR*

- ☐ Espresso *Espresso coffee*
- ☐ Doppio espresso *Double espresso*
- ☐ Cappuccino *Cappuccino*
- ☐ Caffè Americano *American coffee*
- ☐ Decaffeinato *Decaffeinated coffee*
- ☐ Latte freddo (intero o scremato) *Cold milk (whole or skimmed)*
- ☐ Latte caldo (intero o scremato)
  Hot milk (whole or skimmed)
- ☐ Latte macchiato (freddo o caldo)
  Milk with coffee (cold or hot)
- ☐ Tè verde/frutti rossi/Earl grey/English Breakfast
  Green tea/redfruits tea/Earl grey tea/ English breakfast
- ☐ Succo (a scelta arancia-ananas-ace)
  Juice (Selection of: orange-pineapple-multivitamin)

DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCIERE:
FROM OUR PASTRY CHEF:

- ☐ Tortino al cioccolato
  con glassa pralinata alle nocciole *A 1, 3, 7, 8*
  Chocolate cake with hazelnut praline glaze
- ☐ Cornetto all'italiana vuoto *A 1, 3, 7, 8*
  Italian croissant (no filling)

FETTE BISCOTTATE *A 1, 7, 8*
Rusks

- ☐ Classiche *Classic*
- ☐ Integrali *Wholemeal*

CONFETTURA IN MONOUSO A SCELTA (INDICARE IL GUSTO)
SINGLE SERVING OF JAM (SELECT A FLAVOUR)

- ☐ Ciliegia *Cherry*
- ☐ Ciliegia nera *Black cherry*
- ☐ Arancia *Orange*
- ☐ Fragola *Strawberry*
- ☐ Pesca *Peach*
- ☐ Albicocca *Apricot*
- ☐ Mirtilli *Blueberry*
- ☐ Miele *Honey*

FIOCCHI DI CEREALI (INDICARE QUALI)
CORN FLAKES (PLEASE CHOOSE):

- ☐ Corn flakes *Classic*
- ☐ Muesli al cioccolato *Chocolate muesli*

YOGURT A SCELTA:
CHOICE OF YOGURT:

- ☐ Yogurt bianco *Plain yogurt*
- ☐ Yogurt alla frutta *Fruit Flavours*

PRODOTTI GLUTEN FREE SU RICHIESTA | *GLUTEN FREE PRODUCTS ON REQUEST*

Per chi vorrà il servizio in camera il costo a persona del room service è di euro 5,00 €
Room service charge is 5,00 € per person

☐INTERCONTINENTALE

N2 proposta

☐INTERCONTINENTAL

Menu 2

CAFFETTERIA A SCELTA *COFFEE BAR*

☐ Espresso *Espresso coffee*
☐ Doppio espresso *Double espresso*
☐ Cappuccino *Cappuccino*
☐ Caffè Americano *American coffee*
☐ Decaffeinato *Decaffeinated coffee*
☐ Latte freddo (intero o scremato)
Cold milk (whole or skimmed)
☐ Latte caldo (intero o scremato)
Hot milk (whole or skimmed)
☐ Latte macchiato (freddo o caldo)
Milk with coffee (cold or hot)
☐ Tè verde/frutti rossi/Earl grey/English breakfast
Green tea/redfruits tea/Earl grey tea/ English breakfast
☐ Succo (a scelta arancia-ananas-ace)
Selection of juice: orange-pineapple-multivitamin)

FORMAGGIO (INDICARE PREFERENZA)

CHEESE (MARK YOUR PREFERENCE)

☐ Emmenthal *Emmenthal A7*
☐ Edamer *Edamer A7*
☐ Primo sale *Fresh cheese A7*
☐ Pecorino *Sheepis milk aged cheese A7*

DAL NOSTRO MAESTRO PASTICCIERE:

FROM OUR PASTRY CHEF:

☐ Muffin alla vaniglia e gocce di cioccolato *A 1, 7, 8*
Chocolate chip vanilla muffin

DAL NOSTRO CHEF:

FROM OUR CHEF:

☐ Uova strapazzate con bacon croccante *A 3, 8*
Scrambled eggs with crispy bacon

SALUMI A SCELTA TRA:

SELECTION OF COLD CUTS:

☐ Salame felino con pane tostato *A 1, 7, 8*
With toasted bread felino salami
☐ Prosciutto cotto con pane tostato *A 1, 7, 8*
Ham with toasted bread
Pane tostato con germogli di misticanza e pomodori *A 1*
Toasted bread with salad sprouts and tomatoes

MENÙ EXTRA (SUPPLEMENTO)

EXTRAS

☐ Uovo à la coque *A 3*
(a richiesta se 3 o 5 minuti)
Soft boiled egg (3 or 5 minute)
N 1 3,00 € ***N 2*** *5,00€*

☐ Uovo in camicia *A 3*
(a richiesta se 3 o 5 minuti)
Poached egg (3 or 5 minute)
5,00€

☐ Omelette al naturale
Plain omelette
5,00€

☐ Omelette con 2 ingredienti a scelta: tra prosciutto cotto, mozzarella, pomodori, cipolle, bacon, funghi.
Omelette whith choice of 2 ingredients: ham, mozzarella, tomatoes, onions, bacon, mushrooms
7,00€

☐ Affettato di frutta fresca di stagione
Sliced mixed fruit salad
10,00€

☐ Frullato max 3 ingredienti a scelta (fragole, kiwi, yogurt, banane, mela verde o rossa)
Fruit shake (3 ingredients choice of: strawberries, kiwi, yogurt, banana, green or red apple)
7,00€

☐ Spremuta di agrume (arancia, pompelmo o limone)
Juice (orange, grapefruit or lemon)
4,00€

CENTRIFUGATI DI FRUTTA E VERDURA

FRESH FRUIT AND VEGETABLE EXTRACTS
5,00€

☐Venere: mela verde, kiwi e zenzero
Venere: green apple, kiwi and ginger
☐Giunone: mela rossa, carote, sedano e lime
Giunone: red apple, carrot, celery and lime
☐Afrodite: pompelmo, finocchio, ananas e fragole
Afrodite: grapefruit, fennel, pineapple and strawberries

ANGOLO DELLO CHEF *CHEF ON DEMAND*

☐ Piadina ai grani antichi con stracciata di bufala rucola e prosciutto crudo *A 1, 7, 8*
Ancient grain flatbread with buffalo cheese, rocket salad and prosciutto
7,00€

☐ Pancake con sciroppo d'acero e frutti rossi *A 1, 3, 7, 8*
Pancakes with maple syrup and red fruits
4,00€

☐ Waffle alla nutella *A 1, 3, 7, 8*
Nutella waffle
4,00€

PRODOTTI GLUTEN FREE SU RICHIESTA | *GLUTEN FREE PRODUCTS ON REQUEST*

Per chi vorrà il servizio in camera il costo a persona del room service è di euro 5,00 €
Room service charge is 5,00 € per person

ELENCO ALLERGENI *ALLERGEN LIST*

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Allergens contained in each dish are indicated by number according to the following list.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Grains containing gluten (wheat, barley, rye, oatmeal, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivatives
2. Crostacei e prodotti derivati *Shellfish and derivatives*
3. Uova e prodotti derivati *Eggs and derivatives*
4. Pesce e prodotti derivati *Fish and derivatives*
5. Arachidi e prodotti derivati *Peanuts and derivatives*
6. Soia e prodotti derivati *Soy and derivatives*
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) *Milk and milk products (including lactose)*
8. Frutta a guscio cioè mandorle (amigdalus communis), nocciole (corylus avellana), noci comuni (juglas regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (carya illinoiensis k. Koch), noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati.
Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and derivatives
9. Sedano e prodotti derivati *Celery and derivatives*
10. Senape e prodotti derivati *Mustard and derivatives*
11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02
Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10 mg/kg or mg/l labelled as S02
12. Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame seeds and derivatives*
13. Lupino e prodotti a base lupino *Lupine and derivatives*
14. Molluschi e prodotti a base mollusco *Mollusks and derivatives*
Alcuni vini possono contenere anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

Some wines may contain sulphur dioxide and sulphites at concetrations above 10 mg/kg or mg/l labelled as S02

Please refer to our staff should you have any questions.