

PORTO ROSSO
CAFFETTERIA



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,50€
CAFFÈ DEC	1,70€
CAFFÈ AMERICANO	2,50€
CAFFÈ AL GHIACCIO	1,80€
CAFFÈ LECCESE	2,00€
CAFFÈ SHAKERATO (caffè, panna e baileys)	4,00€
 ORZO/GINSENG espressino / cappuccino	 2,00€ 2,50€
ESPRESSINO soya / zymil / dec	1,80€ 2,00€
CAPPUCCINO soya / zymil / dec	2,00€ 2,20€
LATTE MACCHIATO soya / zymil	2,50€ 2,70€
 ESPRESSINO FREDDO / Coffee cream con panna + 0,50€ /with cream + 0,50€	 3,00€
SPREMUTA D'ARANCIA / Fresh orange juice	3,50€
SUCCHI DI FRUTTA / fruit juice	3,00€
 THE CALDO TISANE / Hot tea - Tisane	 2,50€
CIOCCOLATA CALDA / Hot chocolate con panna + 0,50 / with cream + 0,50	3,00€

COLAZIONE ITALIANA

CORNETTO VUOTO * (farcito + 0,30) Empty croissant (stuffed + 0,30)	1,50€
BISCOTTO * /Biscuit	1,00€
DOLCE DA FORNO * /Baked desserts	3,00€
DOLCI DELLA CASA * / House desserts	6,00€

INTERNATIONAL BREAKFAST

- 1. UOVA STRAPAZZATE E BACON*** 8,00€
con pane tostato
Scrambled eggs, bacon and toasted bread
- 2. OMELETTE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO*** 9,00€
con pane tostato
Omelette with ham, cheese and toasted bread
- 3. UOVA STRAPAZZATE, SALMONE E STRACCHINO*** 10,00€
con pane tostato
Scrambled eggs, salmon, "stracchino" fresh cheese with
toasted bread

LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio è possibile rivolgersi al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che sarà fornita su richiesta.

We kindly inform our customers that the food and beverages prepared and served in this facility may contain ingredients or additives considered allergens. For further information, we invite you to contact the personnel on duty and consult the appropriate documentation supplied upon request.

1	ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		CROSTACEI CRUSTACEANS Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.	8
2	FRUTTA A GUSCIO NUTS Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.		GLUTINE GLUTEN Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.	9
3	LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.		LUPINI LUPIN Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.	10
4	MOLLUSCHI SHELLFISH Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.		SENAPE MUSTARD Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.	11
5	PESCE FISH Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.		SEDANO CELERY Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.	12
6	SESAMO SESAME Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.	13
7	SOIA SOYA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.		UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.	14

***Tutte le portate potrebbero subire contaminazione da Glutine durante la preparazione.**
All courses may be subject to Gluten contamination during preparation.

