# **SPREMUTE eD ESTRATTI**

Spremuta di arancia del nostro orto o di pompelmi

Estratto di frutta o di verdura

Gazpacho del giorno

**VIENNOISERIE E PASTICCERIA**

Croissants, pains au chocolat, girelle, kraften

Torte, crostate e muffins del giorno

Cannoli di ricotta

Biscotti della tradizione contadina

# **Pani e Focacce**

 *Il pane scelto verrà servito con burro di fattoria, selezione di marmellate siciliane biologiche e miele di agrumi*

Pane casereccio, pane di Tumminia, pane multicereali, baguette,…

Pane tostato bianco o integrale

Pizzette e focaccine al rosmarino

# **AFFETTATI E FORMAGGI**

Selezione di prosciutti e salumi tipici italiani

Assortimento di formaggi siciliani freschi e stagionati

Salmone affumicato con panna acida alle erbe

# **VerDURe E SOTTOLI**

Varietà di verdure sott’olio

Hummus di ceci

Insalata / Pomodoretti / Cetrioli / Rucola

|  |
| --- |
| **UOVA** *Uova biologiche con guarnizione a scelta* |
| Omelette / Strapazzate / Al tegamino |
|  |

|  |
| --- |
|  |
| Brioche con granita al limone |
| Pane al pomodoro della nonna |
| Omelette con zucchine, ricotta e menta |
| Uova strapazzate, pomodori, origano selvatico Pesce spada o tonno affumicato, olio e limone  |
| Salsiccia di Santa Ninfa su pane casereccio |

# **FRUTTA**

Frutta affettata (melone, anguria, ananas, kiwi,..)

Macedonia di frutta fresca

Frutta intera

Frutti di bosco

Frutta secca

Pere o pesche sciroppate alle spezie

# **CEREALI e semi**

Corn Flakes / Riso Soffiato / Bircher muesli

Porridge con acqua o con latte e uvetta

Semi di lino, di girasole, di zucca

Riso integrale naturale

Quinoa con verdure

# **Yogurts e latti**

Yogurt naturale, magro o alla frutta

Latte intero o scremato

Latte di mandorla, di soia o di riso

# **DALLA CUCINA**

Pancakes semplici, con frutti rossi, sciroppo d’acero o crema di nocciola

Uova “à la coque” o in camicia

Bacon croccante

Salad / Cherry tomatoes / Cucumber / Rocket

|  |
| --- |
| **Ours typicalities**  |
| Brioche with lemon granita |
| Nonna’s tomatoes bread |
| Omelette with zucchini, ricotta and mint |
| Scrambled eggs, tomatoes, basil, wild oreganoSmoked swordfish or tuna, oil and lemon |
| Santa Ninfa sausage on country bread |

# **Juices**

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Fruits or vegetable extracts

Gazpacho of the day

**VIENNOISERIE AND PASTRY**

Croissants, pains au chocolat, swivels, krapfen

Cakes, tarts and muffins of the day

Sicilian “cannoli”

Traditional local biscuits

# **Breads and FOCACCE**

 *Chosen bread will be served with farm butter, selection of organic Sicilian jams and citrus honey*

Country bread, Tumminia bread, multigrain bread, baguette, …

Toast (white or wholemeal)

Mini pizza and rosemary focaccia

# **Cold cuts and CHEESES**

Typical hams and salami selection

Assortment of Sicilian fresh and aged cheeses

Smoked salmon with sour cream

# **Vegetables and pickled**

Pickled vegetables

|  |
| --- |
| **EGGS** *Organic free range eggs with garnish* |
| Omelette / Strapazzate / Al tegamino |
|  |

# **FRUITS**

Sliced fruits (melon, watermelon, pineapple, kiwi,.)

Fresh fruit salad

Whole fruit

Wild berries

Dried fruits

Peaches or pears in spicy syrup

# **CEReALs and seeds**

Corn Flakes / Puffed rice / Bircher Muesli

Porridge with water o with milk and raisins

Flax seed, sunflower seeds, Pumpkin seeds

Brown rice

Quinoa with vegetables

# **Yoghurts and Milks**

White, low fat or fruit yoghurt

Skimmed & whole milk

Almond, soya or rice milk

# **From the kitchen**

Pancakes plain, with berries, with maple syrup or with hazelnut cream

“ À la coque” or poached eggs

Crispy bacon