

BREAKFAST

BREAKFAST

dalle ore 07.00 alle ore 12.30
from 07.00 to 12.30

Bar Bacharach & Bistrot

Buongiorno Elizabeth

Ogni mattina il Bar Bacharach & Bistrot accompagna gli ospiti attraverso un'inedita geografia di sapori, alla scoperta di gesti senza tempo e sorprese creative.

Un percorso culinario in cui i riti italiani convivono con le citazioni anglosassoni, attraverso le quattro proposte del menù (Millésimé, English, Continental, Healthy) e la selezione di portate à la carte, da abbinare secondo i propri desideri.

Un'esperienza intrisa di tradizione, originalità e sapienza, che permette di assaporare l'artigianalità della classica pasticceria e del pane lievitato naturalmente e appena sfornato, la freschezza del latte e dello yogurt di eccelsa qualità, i profumi di stagione svelati attraverso mieli e confetture preparate secondo ricette antiche, l'equilibrio perfetto delle uova cucinate ad arte.

“Buongiorno Elizabeth”

è il primo atto di generosità, raro, prezioso, che l'hotel dedica ai propri ospiti e la sincera promessa di un altro, immaginifico giorno nella città eterna.

Bar Bacharach & Bistrot

Good Morning Elizabeth

Every morning the Bar Bacharach & Bistrot accompanies guests through an unprecedented geographical journey of flavours, discovering timeless gestures and creative surprises.

A culinary experience in which Italian rituals coexist with Anglo-Saxon references, through the four menu proposals (Millésimé, English, Continental, Healthy) and a selection of à la carte dishes, to satisfy every desire.

An experience imbued with tradition, originality and wisdom, which allows you to savour the craftsmanship of traditional pastries and naturally leavened and freshly baked bread, the freshness of milk and yogurt of excellent quality, the seasonal scents unveiled through honeys and jams prepared accordingly to ancient recipes, the art of perfectly cooked eggs.

“Good morning Elizabeth”

is the first act of generosity, rare and precious, that the hotel dedicates to its guests and the sincere promise of another imaginative day in the Eternal City.

CONTINENTAL BREAKFAST

26.

Spremute, estratti o centrifugati

Freshly squeezed juices or fruit extract

Frutta fresca, cereali, yogurt

Macedonia di frutta fresca, selezione di cereali e yogurt bianco

Seasonal fresh fruit salad, selection of cereals and white yogurt

La nostra selezione di dolci e pani artigianali

Our bakery selection and artisan breads

Selezioni di confetture e marmellate

Selection of jams and marmalades

Miele

Honey

Burro in pasta di scamorza

Butter in scamorza cheese rind

Muesli

Con mele, nocciole, miele e scaglie di cocco

With apple, hazelnuts, honey and coconut flakes

Bevanda calda

Espresso, caffè americano, decaffeinato, caffè d'orzo, cappuccino,
latte macchiato, caffelatte, cioccolata calda fatta in casa, tè e tisane

*Espresso, american coffee, decaffeinated, barley coffee, cappuccino, latte,
homemade hot chocolate, tea and herbal tea*

ENGLISH BREAKFAST

34.

Spremute, estratti o centrifugati

Freshly squeezed juices or fruit extract

Frutta fresca, cereali, yogurt

Macedonia di frutta fresca, selezione di cereali e yogurt bianco

Seasonal fresh fruit salad, selection of cereals and white yogurt

Uova

Uova biologiche (strapazzate, al tegamino, coque, poché, omelette)
con guarnizione a scelta

(guanciale stagionato, salsiccia fresca di suino, pomodori, funghi cipolle, peperoni,
prosciutto, formaggio)

Organic eggs (scrambled, fried, boiled, poached, omelette)

with a side garnish of your choice

(cheek lard, sausage, tomatoe, mushrooms, onions, peppers, ham, cheese)

La nostra selezione di dolci e pani artigianali

Our bakery selection and artisan breads

Selezioni di confetture e marmellate

Selection of jams and marmalades

Miele

Honey

Burro in pasta di scamorza

Butter in scamorza cheese rind

Muesli

Con mele, nocciole, miele e scaglie di cocco

With apple, hazelnuts, honey and coconut flakes

Bevanda calda

Espresso, caffè americano, decaffeinato, caffè d'orzo, cappuccino,
latte macchiato, caffelatte, cioccolata calda fatta in casa, tè e tisane

*Espresso, american coffee, decaffeinated, barley coffee, cappuccino, latte,
homemade hot chocolate, tea and herbal tea*

MILLÉSIMÉ BREAKFAST

55.

Spremute, estratti o centrifugati

Freshly squeezed juices or fruit extract

Frutta Fresca

Tagliata di frutta esotica e di frutta fresca di stagione

Fresh fruit exotic fan

Uova

Omelette con salmone affumicato scozzese “Loch Fyne”

Omelette with “Loch Fyne” Scottish smoked salmon

La nostra selezione di dolci e pani artigianali

Our bakery selection and artisan breads

Selezioni di confetture e marmellate

Selection of jams and marmalades

Miele

Honey

Burro in pasta di scamorza

Butter in scamorza cheese rind

Muesli

Con mele, nocciole, miele e scaglie di cocco

With apple, hazelnuts, honey and coconut flakes

Bevanda calda

Espresso, caffè americano, decaffeinato, caffè d'orzo, cappuccino, latte macchiato, caffelatte, cioccolata calda fatta in casa, tè e tisane
Espresso, american coffee, decaffeinated, barley coffee, cappuccino, latte, homemade hot chocolate, tea and herbal tea

Bollicine

Calice di Prosecco Extra Dry Millesimato “Casato Unico”

Glass of Prosecco Extra Dry Millesimato “Casato Unico”

HEALTHY BREAKFAST

29.

Spremute, estratti o centrifugati

Freshly squeezed juices or fruit extract

Frutta fresca o porridge

Macedonia di frutta fresca di stagione o porridge bio

Seasonal fresh fruit salad or organic porridge

Uova

Uova bio poché con pomodoro e avocado

Poached organic eggs with tomatoe and avocado

Pane

Toast di pane bianco o integrale

White or wholemeal toast

Selezioni di confetture e marmellate

Selection of jams and marmalades

Miele

Honey

Muesli

Con mele, nocciole, miele e scaglie di cocco

With apple, hazelnuts, honey and coconut flakes

Latte vegetale

Selezione di latti vegetali

(Soia, riso, avena, nocciola, mandorla, cocco)

Selection of plant based milks

(Soy milk, rice, oat, hazelnut, almond, coconut)

Bevanda calda

Espresso, caffè americano, decaffeinato, caffè d'orzo, cappuccino, latte macchiato, caffelatte, cioccolata calda fatta in casa, tè e tisane
espresso, american coffee, decaffeinated, barley coffee, cappuccino, latte, homemade hot chocolate, tea and herbal tea

A LA CARTE MENU'

CAFFETTERIA E BEVANDE

COFFEE CORNER

Caffè espresso

Espresso

4.

Caffè americano

American coffee

4.

Cappuccino

Cappuccino

5.

Caffelatte

Latte

5.

Cioccolata calda

Homemade hot chocolate

5.

Tè/infusi

Tea/Herbal Tea

6.

Selezione di latti vegetali

(Soia, mandorla, nocciola, cocco, avena, riso)

Selection of plant based milks

(Soy milk, rice, oat, hazelnut, almond, coconut)

6.

Spremute, estratti o centrifugati

Freshly squeezed juices or fruit extract

8.

Energizzante

Zenzero, spremuta d'arancia, pompelmo e carota

Ginger, orange juice, grapefruit and carrot

Disintossicante

Finocchio, frutti rossi, succo di limone

Fennel, red fruit and lemon juice

Depurativo

Lamponi, limone e menta a foglie

Raspberry, lemon and fresh mint

Alcalino

Succo di limone, avocado e mele

Lemon juice, avocado and apple

FRUTTA

FRUIT

Frutti di bosco misti

Mixed wild berries

8.

Tagliata di frutta di stagione ed esotica

Fresh fruit exotic fan

8.

Macedonia di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit salad

8.

DOLCI

DESSERTS

Pancakes serviti con frutti di bosco e sciroppo d'acero

Pancakes with wild berries and maple syrup

8.

Waffles serviti con salsa al cioccolato e frutti di bosco

Waffles with chocolate sauce and wild berries

8.

La nostra selezione di dolci artigianali

Our bakery selection

8.

VEGAN

Porridge bio

Organic porridge

8.

Muesli

Con mele, nocciole, miele e scaglie di cocco

With apple, hazelnuts, honey and coconut flakes

8.

UOVA

EGGS

Uova bio (strapazzate, al tegamino, bollite o poché)

con guarnizione a scelta

guanciaie stagionato, salsiccia fresca di suino, pomodori, funghi,
cipolle, peperoni, prosciutto, formaggio

Organic eggs

(scrambled, fried, boiled, poached)

with a side garnish of your choice

*cheek lard, pork sausage, tomatoe, mushrooms, onions,
peppers, ham, cheese*

12.

Omelette con formaggio, prosciutto, funghi o pomodoro

Omelette with cheese, ham, mushrooms or tomatoe

12.

Omelette con salmone scozzese "Loch Fyne" affumicato

Omelette with "Loch Fyne" Scottish smoked salmon

12.

**Uova bio strapazzate con salmone scozzese "Loch Fyne"
affumicato e crostone di pane tostato**

*Scrambled organic eggs with "Loch Fyne" Scottish smoked salmon
and toasted bread*

12.

Uova bio poché con pomodoro e avocado su pane tostato

Poached organic eggs with tomatoe and avocado on toast

12.

Omelette con funghi Cardoncelli o verdure miste

Omelette with Cardoncelli mushrooms or mixed vegetables

10.

Omelette con bianco d'uovo

con formaggio, prosciutto, funghi o pomodoro

Eggwhite omelette with cheese, ham, mushrooms or tomatoe

12.

LE NOSTRE SPECIALITÀ

OUR FAVOURITES

Selezione di formaggi freschi e semi stagionati

Selection of fresh and mature cheeses

12.

**Salmone "Loch Fyne" scozzese affumicato e bresaola di tonno
essiccato con verdure bollite**

*"Loch Fyne" Scottish salmon and air-cured tuna
with boiled vegetables*

12.

Toast al prosciutto cotto e scamorza lucana

Toast with cooked ham and Lucana scamorza cheese

12.

Prosciutto crudo e mozzarella di latte vaccino

Parma ham and mozzarella

12.

Piadina vegetariana con pomodoro e stracchino

Vegetarian wrap with tomatoe and stracchino cheese

10.

Tutti i prodotti da forno vengono realizzati dal nostro staff e nella nostra cucina.
Prezzi netti in euro, tasse e servizio compresi.

Se presenti intolleranze o allergie ai prodotti elencati, Vi preghiamo di comunicarlo allo staff.
Tutta la nostra carne proviene da allevamenti siti in Europa.

All baked products are made by our staff directly in our kitchen.
Net prices in euro, taxes and service charge are included.

In case of allergies or food intolerance to any of the listed products please inform us immediately
All meat products originate from the European Union.