Oro Blu

JOURNÉE
menu

UOVA E SALATO

Square French Toast

Rettangolo di pane al burro con formaggio di toma piemontese - prosciutto cotto a legna - uovo in camicia e tartufo
Butter bread - Piedmontese toma cheese - wood-smoked ham - poached egg and truffle
Buttertoast - Toma-Käse aus dem Piemont - holzgeräucherter Schinken - pochiertes Ei und Trüffel

€ 7 | 1, 3, 7

Roll Fresh Salmon Toast

Roll di pane al burro con formaggio di crema di latte biologico - salmone - aneto e uovo al burro demi-sel della Normandia
Butter bread roll - organic cream cheese - salmon - dill and egg cooked in Normandy demi-sel butter
Buttertoast-Brötchen - Bio-Frischkäse - Lachs - Dill und Ei gegart in Normandie-Butter mit Meersalz

€ 12 | 1, 3, 4, 7

Benedict 2.0

Waffle al burro salato - pancetta stufata di maiale nero - spinaci - asparago grigliato - uovo in camicia - salsa olandese e tartufo nero
Salted butter waffle - braised black pork belly - spinach - grilled asparagus - poached egg - hollandaise sauce and black truffle
Gesalzene Butterwaffel - geschmorter schwarzer Schweinebauch - Spinat - gegrillter Spargel - pochiertes Ei - Sauce Hollandaise und schwarzer Trüffel

€ 14 | 1, 3, 7, 12

Wild Sea Benedict

Blini - salmone selvatico affumicato - guacamole - avocado - caviale di salmone - salsa olandese e sciroppo di acero affumicato
Blinis - wild smoked salmon - guacamole - avocado - salmon caviar - hollandaise sauce and smoked maple syrup
Blinis - wilder Räucherlachs - Guacamole - Avocado - Lachskaviar - Sauce Hollandaise und geräucherter Ahornsirup

€ 14 | 1, 3, 4, 7

L'incontro

Uova in camicia - crema ricotta - spinacino fresco saltato al burro d'Isigny - uova di storione - funghi finferli e caviale di nocciola
Poached eggs - ricotta cream - fresh baby spinach sautéed in Isigny butter - sturgeon roe - chanterelle mushrooms and hazelnut pearls
Pochierte Eier - Ricottacreme - frischer Baby-Spinat sautiert in Isigny-Butter - Stör-Kaviar - Pfifferlinge und Haselnuss-Perlen

€ 17 | 3, 4, 7, 8

OMELETTE

Omelette della Belle Époque

Omelette arrotolata con formaggio francese e prosciutto arrosto - cipolla caramellata - cremoso di spinaci
Rolled omelette - French cheese and roasted ham - caramelised onion - spinach cream
Omelettrolle - französischer Käse und gerösteter Schinken - karamellisierte Zwiebeln - Spinatcreme

€ 17 | 3, 7

Italiana

Omelette distesa con formaggio di alpeggio - pomodorini del pendolo - zucchine
Open omelette - mountain cheese - Pendolo cherry tomatoes - courgette
Offenes Omelett - Bergkäse - Pendolo-Kirschtomaten - Zucchini

€ 15 | 3, 7

La 12 foglie

Omelette arrotolata - formaggio di capra ed erba cipollina
Rolled omelette - goat's cheese and chives
Omelettrolle - Ziegenkäse und Schnittlauch

€ 14 | 3, 7

Lista degli allergeni elencati nel menu
List of allergens listed in the menu
Liste gekennzeichneter Allergene

Proteina +

Omelette di albume d'uovo - avocado - edamame - quinoa e feta
Egg white omelette - avocado - edamame - quinoa and feta
Eiweiß-Omelett - Avocado - Edamame - Quinoa und Feta

€ 18 | 3, 6, 7

Icon Toast

Girella di pane al burro con formaggio Edamer e prosciutto cotto alla brace
Butter bread swirl - Edam cheese and char-grilled ham
Buttertoast-Wirbel - Edamer Käse und gegrillter Schinken

€ 11 | 1, 7

CUBE CROISSANT

Cube Croissant Rocher

Croissant cubico con crema di nocciole e cioccolato - granella di nocciole del Piemonte IGP
Cube croissant - hazelnut and chocolate cream - Piedmont IGP hazelnut crumble
Cube Croissant - Haselnuss-Schokoladencreme - Haselnusscrunch aus Piemont g.g.A.

€ 8 | 1, 3, 6, 7, 8

Cube Patissière

Croissant cubico con crema pasticcera al limone di Sorrento
Cube croissant - Sorrento lemon pastry cream
Cube Croissant - Patissière-Creme mit Sorrent-Zitrone

€ 8 | 1, 3, 7

Cube Or Noir

Croissant cubico - crema di cioccolato fondente del Perù
Cube croissant - Peruvian dark chocolate cream
Cube Croissant - dunkle Schokoladencreme aus Peru

€ 8 | 1, 3, 6, 7

Il Cubo Siciliano

Croissant cubico con crema e granella di pistacchio di Bronte IGP
Cube croissant - Bronte IGP pistachio cream and crumble
Cube Croissant - Pistaziencreme und -crunch aus Bronte g.g.A.

€ 8 | 1, 3, 7, 8

Escape Mountain

Girella di croissant al burro con frutti di bosco e marmellata di mirtilli
Butter croissant swirl - wild berries and blueberry jam
Butter-Croissant-Wirbel - Waldbeeren und Blaubeermarmelade

€ 8 | 1, 3, 7

SPECIALI

American Sensation

Uova strapazzate - bacon affumicato - fagioli neri Tex-Mex - burritos - salsa cheddar
Scrambled eggs - smoked bacon - Tex-Mex black beans - burritos - cheddar sauce
Rührei - geräucherter Speck - Tex-Mex schwarze Bohnen - Burritos - Cheddar-Sauce

€ 19 | 1, 3, 7

Bonjour

Uova strapazzate al burro - pepe nero - formaggio di capra - erba cipollina - asparagi glassati e baguette al burro e salame Rosette de Lyon
Butter scrambled eggs - black pepper - goat's cheese - chives - glazed asparagus - buttered baguette and Rosette de Lyon salami
Butter-Rührei - schwarzer Pfeffer - Ziegenkäse - Schnittlauch - glasierter Spargel - gebutterte Baguette und Rosette de Lyon Salami

€ 19 | 1, 3, 7, 12

Un viaggio nei Balcani

Porridge al latte con cereali (avena - grano saraceno e miglio) e frutta - blini con panna acida
e confettura - uova con carne stufata e salame klobasa - pane nero al burro
Milk porridge with grains (oats - buckwheat and millet) and fresh fruit - blini with sour cream and jam - eggs with braised meat
and klobasa sausage - buttered dark bread
Milchbrei mit Getreide (Hafer - Buchweizen und Hirse) und frischem Obst - Blini mit Sauerrahm und Marmelade - Eier
mit geschmortem Fleisch und Kolbasse - gebuttertes dunkles Brot

€ 19 | 1, 3, 7