



Breakfast Menu

Buongiorno!!!

La Continentale € 50.00 per persona

include una selezione di croissant, pane, burro, marmellata, spremuta di arancia, una scelta tra caffè, cappuccino, tè e una sorpresa del nostro pasticciere ed una scelta di questa speciale selezione di piatti a cura del nostro chef

Uova € 16

J.K. breakfast (1+3+7)

uova all'occhio di bue, cheddar, bacon croccante, rosti di patate, salsa bbq, pane bianco tostato

Veggie benedettina (1+3+7) 

uova in camicia, avocado, pane ai cereali, salsa olandese

Benedettina (1+3+7)

uova in camicia, prosciutto cotto grigliato, salsa olandese, pane casareccio

Mediterranea (3+7) 

uova all'occhio di bue, basilico, scaglie di parmigiano, pomodorini, avocado

Omelette classica (1+3+7)

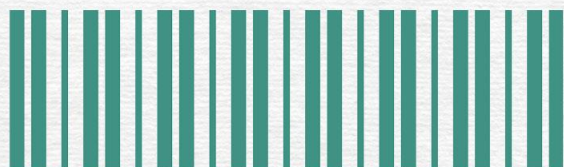
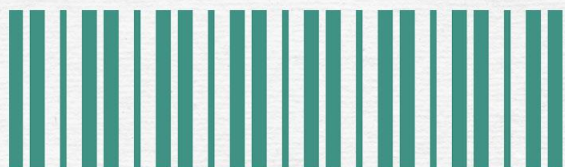
prosciutto cotto, formaggio, pane bianco tostato

Colazione della salute (1+3)  

omelette di soli albumi alle verdure, funghi, pomodorini arrosto, pane scuro

Uova alla diavola (la nostra shakshuka) (1+3)  

uova, peperoni rossi, cipolle, passata di pomodoro, aglio, cumino, peperoncino, prezzemolo, evo, sale, pepe



Breakfast Menu

Piatti speciali € 18

Italiana ⁽¹⁺⁷⁾

selezione salumi locali, mozzarella di bufala, pomodorini, bruschetta di pane

Avocado toast ⁽¹⁺⁴⁺⁷⁾

pane scuro tostato con avocado, salmone affumicato, crema al formaggio

La bruschetta ⁽¹⁾

pane casareccio tostato con pomodori e basilico

Vegan salad ⁽⁵⁺⁸⁾

misticanza, pomodorini, cetrioli, carote, avocado





Breakfast Menu

Piatti dolci € 14

French toast (1+3+7)
con frutti di bosco, banana, panna montata

Pancakes (13+7+8)
con fragole, sciroppo d'acero

Crêpes (1+3+5+7+8)
a scelta tra nutella, marmellata

Waffle (1+3+5+7+8)
a scelta tra panna, marmellata, nutella

Yogurt e frutta € 14

Porridge (7+8)   
frutti di bosco, sciroppo d'acero

J.K. granola (5+7+8)
yogurt greco, granola, miele, frutti di bosco

Tagliata di frutta  

Frutti di bosco  



Breakfast Menu

E DA BERE...

espresso, decaffeinato € 8
ginseng, orzo € 8
cappuccino, latte macchiato € 12
iced coffee, iced cappuccino € 12
americano, decaffeinato americano € 10
cioccolato caldo, the, infusi € 10
spremute di arancia o pompelmo € 14

Oxygen 🌿 € 14

finocchio, mela verde, sedano, lime, menta, spinaci, basilico

Lemon boost 🌿 € 14

limone, barbabietola, mela verde, cetriolo, mirtilli

Ace spicy 🌿 € 14

arancia, carota, limone, zenzero



Breakfast Menu

Buongiorno!!!

La Continentale € 50.00 for person

includes a selection of croissants, bread, butter, jam, orange juice, one choice of coffee, cappuccino, tea and a surprise from our chef pastry and one choice of this special selection of dishes by our chef

Eggs € 16

J.K. breakfast (1+3+7)

fried eggs, cheddar, crispy bacon, potato rosti, bbq sauce, toasted white bread

Veggie benedict (1+3+7) 

poached eggs, avocado, homemade bread, hollandaise sauce

Eggs benedict (1+3+7)

poached eggs, grilled ham, hollandaise sauce, homemade bread

Mediterranean (3+7) 

fried Eggs, basil, sliced parmesan cheese, tomatoes, avocado

Classic omelette (1+3+7)

ham and cheese, toasted white bread

Healthy breakfast (1+3)  

egg white omelette, vegetables, mushrooms, roasted tomatoes, toasted wholemeal bread

Uova alla diavola (our signature shakshuka) (1+3)  

eggs, red peppers, onions, tomato puree, garlic, cumin, chilli, parsley, evo, salt, pepper



Breakfast Menu

Special plates € 18

Italian way ⁽¹⁺⁷⁾

selection of cold cuts, buffalo mozzarella, tomatoes, toasted whole grain bread

Avocado toast ⁽¹⁺⁴⁺⁷⁾

toasted brown bread with avocado, smoked salmon and cream cheese

Bruschetta ⁽¹⁾

homemade bread with tomatoes and basil

Vegan salad ⁽⁵⁺⁸⁾

mixed greens salad, tomatoes, cucumber, carrots, avocado



Breakfast Menu

Sweet plates € 16

French toast (1+3+7)
with wild berries, banana, whipped cream

Pancakes (1+3+7+8)
with strawberries, maple syrup

Crepes (1+3+5+7+8)
a choice between nutella, jam

Waffle (1+3+5+7+8)
a choice between cream, jam, nutella

Yogurt and fruit € 14

Porridge (7+8)   
berries, maple syrup

J.K. granola (5+7+8)
greek yogurt, granola, honey, wild berries

Sliced fresh fruit  

Mixed berries  



Breakfast Menu

And to drink...

espresso coffee, decaf espresso € 8
ginseng & barley coffee € 8
cappuccino, latte € 12
iced coffee, iced cappuccino € 12
americano, decaf americano € 10
hot chocolate, teas, infusions € 10
freshly squeezed juices € 14

Oxygen  € 14

fennel, green apple, celery, lime, mint, spinach, basil

Lemon boost  € 14

lemon, beetroot, green apple, cucumber, blueberries

Ace spicy  € 14

orange, carrots, lemon, ginger



Breakfast Menu

Allergeni / allergens

*Allegato ii del regolamento ue 1169/2011 elenco allergeni /
annex ii of eu regulation 1169/2011 allergens list*

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze/
substances or products that cause allergies or intolerances*

1. Cereali contenenti glutine / cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and crustacean products
3. Uova e prodotti a base di uova / eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce / fish and fish products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia / soya and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio / milk and milk-based products, including lactose
8. Frutta a guscio / nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / celery and celery-based products
10. Senape e prodotti a base di senape / mustard and mustard-based products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti / sulfur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / lupins and lupine-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and shellfish-based products

**prodotto fresco e abbattuto fatto in casa / *fresh product downed in house*

***surgelato / **frozen food*

-  *veganesariano / vegetarian*
 *vegano / vegan*
 *senza glutine / gluten free*
 *senza lattosio / lactose free*

*Carne, pesce, formaggi, salumi, uova, frutta, verdure sono di provenienza locale e certificazione di sostenibi-
lità
meat, fish, cheeses, cured meats, eggs, fruit and vegetables are locally sourced and certified for sustainabi-
lity*