





Bistrot
BERTARELLI
1894 MILANO




MENU COLAZIONE

BUONGIORNO!

Per un grande inizio, seleziona uno o più, dei nostri appetitosi piatti à la carte e completa il tuo ordine con un nostro cameriere




FRUTTA & CEREALI & YOGURT

GRANOLA yogurt greco, arancia, frutti di bosco, miele millefiori (V)    

GREEN CHIA chia, latte di cocco, latte di soia, sciroppo d'acero e zucchero vanigliato   

PIATTI CALDI


UOVA O FRITTATA PREFERITA  

AVOCADO TOAST uova, avocado, semi di girasole, scaglie di peperoncino.   

UOVA ALLA BENNY uova in camicia, burro olandese.    

PANE E OFFERTA FRESCA

CROUTON CON SALMONE salmone, formaggio quark, erba cipollina   

CAPRESE pomodorini con mozzarella, origano, aglio, basilico   

PANCAKE TIRAMISU crema al mascarpone, caffè espresso, cacao    

FRULLATO FRESCO GIORNALIERO con latte di soia  

BLOODY MARY succo di pomodoro, vodka, salsa Worcester, tabasco e succo di limone.

Prosegui la Tua Esperienza col nostro Buffet Breakfast. Assolutamente da non perdere: le nostre meravigliose torte fatte in casa e l'ampia selezione di pane locale!

Gentili clienti, il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “**” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.