



Hotel Brescia

I SAPORI DELLA VALLE CAMONICA

BISCOTTI

- "Brutti Ma Buoni"
- "Nostrani"

APPENA AFFETTATI

- Salame di Barbetti
- Formaggella camuna

DA SPALMARE SUL PANE MORBIDO

- 50 gusti, chiedi a Martina le specialità di oggi
- Miele di acacia, castagno, multiflora, rododendro

BEVI BENE IN VALLECAMONICA

- Spremuta di succo di mela verde 100% naturale

IL BERE

UN RISVEGLIO CALDO

- Caffé espresso e cappuccino
- The caldo biologico (verde oliva, nero, esotico-lime, verde, mirtillo, sambuco-vaniglia, ananas)

RINFRESCA LA TUA MATTINATA

- Latte di soia, soia-cioccolato, avena, riso, parzialmente scremato
- Succo di arancia rossa, multivitaminico, mela verde, ananas

YOGURT

- Crema di yogurt espressa 100% naturale
- Yogurt alla frutta

LA FRUTTA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- Kiwi, arancia, pompelmo, mela, pera, banana, albicocca

LE NOSTRE MACEDONIE

- Macedonia di frutta fresca fatta in casa
- Frutta sciroppata

FRUTTA SECCA E CEREALI

- Frutta secca (banana, semi di sesamo, exotic mix, semi di chia, semi di girasole, bacche di goji)
- Noci, nocciole, arachidi, mandorle
- Cereali al cioccolato, muesli alla frutta, classici

IL FORNAIO

FATTI IN CASA

- Brioches e muffin, chiedi a Martina le specialità del giorno
- Torta del giorno dei nostri Chef Christian e Renzo

DAL NOSTRO FORNAIO

- Pane ai cereali, integrale, al latte
- American sandwich bianco, integrale (anche tostati)

I CLASSICI

- Biscotti monoporzione al cioccolato, al latte
- Fette biscottate integrali, bianche

COLAZIONE SENZA GLUTINE

- Fette biscottate bianche
- Crackers
- Cereali classici
- Fette croccanti
- Pane bianco morbido

GOLOSITA' DA SPALMARE

MARMELLATE E MIELE

- Marmellata biologica ai frutti di bosco, fragola
- Crema di nocciole 100% italiane biologica
- Cioccolato fondente intenso
- Nutella Ferrero
- Miele in favo