



LA COLAZIONE DI ORTOFARM



CAFFETTERIA

Espresso, decaffeinato, cappuccino, caffè americano
caffè leccese
cioccolata calda

LATTE

Intero, senza lattosio
avena, mandorla, riso



TÈ

TÈ BIANCO IN FOGLIA TÈ PAI MU TAN

Proviene da una cultivar detta grande bianco e si comincia a raccoglierlo in aprile fino agli inizi di maggio. Peonia bianca è la poetica traslitterazione del nome.

Questo tè proviene da una raccolta fine, effettuata dopo la raccolta del grado superiore di tè bianco, Yin Zehn Silvery Pekoe. Il processo della lavorazione è identico a quello del grado superiore, mentre d'altra parte il gusto del Pai Mu Tan è più deciso. È anche conosciuto come "bianco nuovo stile" per contrapporsi al più raffinato e pregiato tè bianco fatto unicamente dai teneri germogli apicali.

Leggero, fiorito, note di miele, chiaro, paglierino. Una texture vellutata e rotonda, questo tè sviluppa una dolcezza di miele a lungo persistente

ENGLISH BREAKFAST

Miscela tradizionale di tè neri in foglia spezzata, amatissima in tutto il mondo, per il suo gusto forte e corposo. Aromi e profumi di legno e spezie, dal colore rosso scuro, sapore pieno, corposo, leggermente tannico.

SPECIAL GUNPOWDER

Il tè verde più bevuto al mondo, che unisce il gusto fresco e leggero alle proprietà salutari. Il nome originario, perle di tè, rimanda all'aspetto delle foglie arrotolate.

Erbaceo, giallo intenso, deciso, pieno amarognolo.



TISANE

GINGER e LEMON

Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante, a base di lemon grass, ginger radice, scorza di arancio, con aroma naturale di limone e ginger, per una ricarica energetica naturale.

ROSA CANINA e MIRTILLO

Miscela fruttata, dal profumo dolce ed intenso, a base di rosa canina, ricca di vitamine e bacche di mirtillo dalle note proprietà antiossidanti.

CURCUMA e FIORI DI SAMBUCO

Una tisana dal gusto fruttato e dolce, per momenti di naturale benessere. Miscela di preziosa curcuma, i fiori di sambuco, la cannella, la rosa canina e l'ortica.

CAMOMILLA

Soave miscela di capolini interi di camomilla matricaria, conosciuta ed apprezzata fino dall'antichità, per le proprietà lenitive ed addolcenti.





LA COLAZIONE DI ORTOFARM

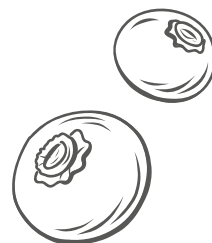
La nostra colazione celebra la tradizione rurale

Usiamo ingredienti di piccoli produttori del territorio
il pane e i dolci realizzati con farine locali
confetture preparate con frutta di stagione
miele, latticini freschi e uova di fattoria.

A' LA CARTE

Le uova "perfette" di Giulio Apollonio
da galline felici alimentate con ingredienti biologici

Selezione di uova preparate a vostra scelta:
strapazzate, in camicia o al tegamino
Omelette classica
Omelette caciocavallo e prosciutto cotto Santoro 3-7



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18°C .

Allergeni presenti
nel pane e nei prodotti lievitati 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12.

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.