



L A C U P O L A

Breakfast

Chef de Cuisine Giuseppe Crescentini

Menu creato dal nostro Chef 2 stelle Michelin Andrea Aprea

Menu created by our 2 Michelin-starred Chef Andrea Aprea

PRIMA COLAZIONE A BUFFET 40
BUFFET BREAKFAST

Bevanda Calda, Spremuta di Arancia o Pompelmo, Selezione dal Buffet
Hot Beverage, Fresh Orange or Grapefruit Juice, Selection from our Buffet

PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE 29
CONTINENTAL BREAKFAST

Bevanda Calda, Spremuta di Arancia o Pompelmo, Selezioni di Prodotti da Forno e Toast, Yogurt, Conserve di Frutta e Miele
Hot Beverage, Fresh Orange or Grapefruit Juice, Bakery and Toast's Selection, Yoghurt Fruit Preserves and Natural Honey

PRIMA COLAZIONE SALUTARE 32
HEALTHY BREAKFAST

Bevanda Calda, Spremuta di Arancia o Pompelmo, Selezioni di Prodotti da Forno e Toast, Yogurt, Conserve di Frutta Biologica e Miele, Tagliata di Frutta Fresca
Hot Beverage, Fresh Orange or Grapefruit Juice, Bakery and Toast's Selection, Yoghurt Fruit Preserves and Natural Honey Mix Fresh Fruit Plate

SPREMUTE E CENTRIFUGHE

FRESH JUICES AND CENTRIFUGES

- Spremuta di Arancia o Pompelmo** 12
Fresh Orange or Grapefruit Juice
- Centrifuga (Massimo 3 Ingredienti)** 15
Centrifuge (Maximum 3 Ingredients)

SUCCHI

CHILLED JUICES

- Albicocca, Ananas, Melograno, Mirtillo, Pera, Pesca, Pomodoro** 9
Apricot, Pineapple, Pomegranate, Blueberries, Pear, Peach, Tomato

CAFFÈ E CIOCCOLATA CALDA

COFFEES & HOT CHOCOLATE

- Espresso, Caffè Decaffeinato, Caffè d'Orzo** 7
Espresso, Decaffeinated Coffee, Barley Coffee
- Espresso Doppio, Cappuccino, Latte Macchiato, Cioccolata, Marocchino, Caffè Americano** 8
Double Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Chocolate, Marocchino, Regular Coffee

TÈ IN FOGLIA E TISANE SELEZIONE DAMMANN

LOOSE LEAF TEAS & INFUSIONES DAMMANN SELECTION

- Tè: English Breakfast, Gelsomino, Bergamotto, Darjeeling, Roibos Deteinato, Verde Gunpowder, Verde Genmaicha, Bianco. Tisane: Menta Fresca, Camomilla, Tiglio, Verbena.** 9
Tea: English Breakfast, Jasmine, Earl Grey, Darjeeling, Decaffeinated, Green Gunpowder, Green Genmaicha, White. Infusions: Fresh Mint, Tilleul, Camomille, Verveine

FORNO

BAKERY

Selezione di Prodotti da Forno (Una persona) <i>Bakery Selection (one person)</i>	8
Selezione di Prodotti da Forno (Due persone) <i>Bakery Selection (two persons)</i>	15
Toast (4 Pz.): Bianco o Integrale o ai Cinque Cereali <i>Toasted Bread (4 pcs.): White or Whole Wheat or Five Cereals</i>	6

SELEZIONE DI CEREALI E YOGURT

CEREAL AND YOGHURT'S SELECTION

Selezione di Cereali <i>Cereal's Selection</i>	10
Porridge con Latte o Acqua <i>Porridge with Milk or Water</i>	10
Selezione di Yogurt <i>Yoghurt's Selection</i>	7
Birchermuesli	13

FRUTTA

FRESH FRUITS

Tagliata di Frutta Mista <i>Mixed Fresh Fruit Plate</i>	15
Tagliata di Frutta Mista con aggiunta di Frutta Esotica <i>Mixed Fresh Fruit Plate with added Exotic Fruit</i>	22
Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	18

UOVA EGGS

Due Uova a Scelta: 13
Bollite o Fritte o Strapazzate o in Camicia o Omelette o Frittata*
*Two Eggs at your choice: Boiled or Fried or Scrambled or Poached, or Omelette or Frittata**

***Aggiunta di: Funghi, Pomodoro, Basilico, Cipolla Rossa, Spinaci, Rucola, Peperoni, Prosciutto Cotto, Fontina, Parmigiano Reggiano, Emmenthal, Mozzarella (€ per ingrediente)** 2
**Addition of: Mushrooms, Tomatoes, Basil, Red Onion, Spinach, Rocket Salad, Peppers, Ham, Fontina Cheese, Parmigiano Reggiano, Emmenthal, Mozzarella (€ per ingredient)*

Omelette o Frittata di Due Uova con Salmone Affumicato 17
Two Eggs Omelette or Frittata with Smoked Salmon

Uova Benedictine con Prosciutto o Salmone Affumicato 17
Eggs Benedictine with Ham or Smoked Salmon

Contorno a Scelta: 7
Bacon o Prosciutto o Salsiccia o Funghi alla Griglia o Patate al Forno
*Side Dish at your choice:
Bacon or Ham or Sausage or Grilled Mushrooms or Roasted Potatoes*

SPECIALITÀ SALATE SALTED SPECIALS

Bagel Tostato con Crema di Formaggio 10
Toasted Bagel with Cream Cheese

Bagel Tostato, Pomodoro, Lattuga, Salmone Affumicato e Crema di Formaggio 17
Toasted Bagel, Tomato, Salad, Smoked Salmon and Cream Cheese

Salmone o Tonno o Pesce Spada Affumicato 18
Smoked Salmon or Tuna or Swordfish

Selezione di Formaggi Italiani 17
Selection of Italian's Cheese

Selezione di Salumi Italiani 15
Selection of Italian's Cold Cuts

Verdure alla Griglia 12
Grilled Vegetables

Minestrone 15
"Minestrone" Vegetable Soup

Pane alle Olive Tostato, Pomodoro e Capocollo di Martina Franca 14
Toasted Olives Bread, Tomato and "Capocollo di Martina Franca" Ham

SPECIALITÀ DOLCI SWEETS SPECIALS

Pancakes o Waffle o French Toast con Sciroppo d'Acero* 14
*Pancakes or Belgian Waffles or French Toast with Canadian Maple Syrup**

***Aggiunta di: Panna Montata o Salsa al Cioccolato Calda** 2
(€ per ingrediente)
**Addition of: Whipped Cream or Hot Chocolate Sauce (€ per ingredients)*

Cannoli Siciliani, Ricotta, Pistacchio e Arancia Candita 12
Sicilian Cannoli, Ricotta Cheese, Pistachio and Candied Orange

LA CUPOLA SIGNATURE

Omelette di Due Uova con Astice, Ricotta e Caviale 24
Two Eggs Omelette with Lobster, Ricotta Cheese and Caviar

Uovo in Camicia, Pane Multi Cereali, Avocado Con Salmone 17
Affumicato e Marinato all'Aneto
Poached Eggs, Multi Grain Bread, Avocado with Smoked and Marinated Salmon with Dill

Pane alle Noci, Avocado, Ricotta di Capra ed Emulsione al Basilico 14
Walnuts Bread, Avocado, Goat Ricotta Cheese and Basil Emulsion

Waffle con Banana Caramellata, Mirtilli e Sciroppo d'Acero 16
Belgian Waffles with Caramelized Banana, Blueberries and Canadian Maple Syrup

DISPONIBILE DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 7:00 ALLE 10:30

SABATO, DOMENICA E FESTIVI DALLE 7:00 ALLE 11:00

AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY FROM 7:00 AM TO 10:30 AM.

SATURDAY, SUNDAY AND PUBLIC HOLIDAYS FROM 7:00 AM TO 11:00 AM

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on market availability some ingredients can be frozen.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.