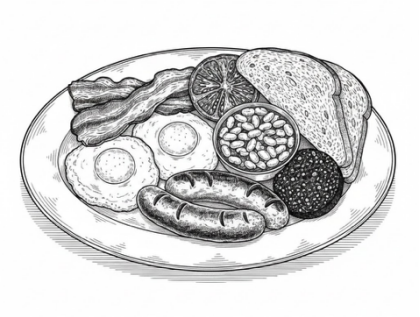
Il Brunch del Savoia Palace Hotel

Tutto il giorno tutti i giorni dalle 8.30 alle 17.30
Available nonstop every day from 8:30 AM to 5:30 PM



Full English breakfast: uova all'occhio di bue, salsicce arrosto, fagioli, pomodoro grigliato, funghi scottati, bacon croccante e pane tostato
English breakfast: fried eggs, roasted sausages, beans, grilled tomato, seared mushrooms, crispy bacon and toasted bread [1-3-5-6-7-9-10-12] 16

Crostone Savoia: con uova pochè, crema guacamole, pomodoro secco, formaggio scagliato
Savoia crouton: with poached egg, guacamole cream, dried tomatoes and flaked cheese [1-3-5-7-12] 16

Crostone Pinzolo: con uova pochè su germogli di ortica, straccetti di carne salada, salsa al tartufo piccante [1-3-6-8-9-12] 18
Pinzolo crouton: with poached egg on nettle shoots, carne salada strips and spicy truffle sauce [1-3-6-8-9-12]

Crostone Nordico: con ortica, salmone norvegese, noci di macadamia, salsa tonnata, capperi
Nordic crouton: with nettle, Norwegian salmon, macadamia nuts, tuna sauce and capers [1-4-8-9-12] 18

Sandwich Brenta: con pollo, pomodoro a fette, salsa cheddar, petali di bacon tostato e chips di patate con salsa dip
Brenta sandwich: with chicken, sliced tomato, cheddar sauce, toasted bacon petals and potato chips with dipping sauce [1-3-5-7-9-11-12] 12

Sandwich Campiglio: con insalatina, maionese, pomodoro grigliato, salsa avocado, cetrioli e carote alla julienne
Campiglio sandwich: with salad, mayo, grilled tomato, avocado sauce, pickles and Julienne carrots [1-3-5-6-7-9-12] 12

Timballetto di polenta concia di Storo con formaggio Dobbiaco e salsiccia sbriciolata
Polenta concia casserole from Storo with Dobbiaco cheese and sausage crumble [6-7-12] 12

Brezel su misticanza e petali di carne salada con gherigli di noci
Pretzel on mesclun, carne salada flakes and nut kernels [1-5-6-8-9-12] 10

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala
Tomato carpaccio with buffalo mozzarella [7] 16

Veli di trota stagionata, con cetriolini, burro e pane nero
Seasoned trout veils with pickles, butter and rye bread [1-4-5-6-7-8-9-11] 18



Omelette con prosciutto e formaggio
Ham & cheese omlette [1-3-7-12] 10

Omelette con Funghi
Mushroom omlette [1-3-7-12] 10

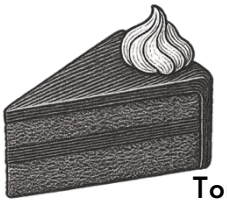
Omelette con zucchine
Zucchini omlette [1-3-7-12] 10

Omelette con spinaci
Spinach omlette [1-3-7] 10

Il brunch è l'incontro perfetto tra colazione e pranzo, da gustare con calma e piacere.
A blend of flavour and serenity: enjoy brunch and be gently embraced by the atmosphere.

Dolci - *Desserts*

Pancake con mousse ai frutti tossi e sciroppo d'acero [1]
Pancake with red berries and maple syrup **8**



Torta Sacher
Mandorle, burro, uova, zucchero, cacao, fecola, farina, marmellata
Slice of Sacher cake; almonds, butter, eggs, sugar, cocoa starch, flour; marmalade **5**

Torta Linzer
Nocciola, burro, uova, farina, lievito, marmellata di ribes, chiodi di garofano, cannella
Slice of Lizer Cake: hazelnut, butter, eggs, flour, yeast, currant jam, Cloves, Cinnamon **5**

Strudel di mele [1]
Strudel di mele trentine servito con panna montata
Trentino apple strudel served with whipped cream **5**

Tiramisù morbido in tazza [1]
Soft Tiramisu in a cup **5**

La colazione a buffet è disponibile dalle 07.30 alle 11. con € 20 potrete accedere al nostro ricco buffet: bevande calde, succhi, brioches, torte artigianali, uova e pancetta, affettati freschi, frutta e tante altre delizie. Il buffet dà diritto a un 50% di sconto sui piatti espressi della nostra cucina.

The buffet breakfast is available from 7:30 a.m. to 11:00 a.m. for €20 you can enjoy our generous buffet featuring hot drinks, juices, croissants, artisanal cakes, eggs and bacon, fresh cold cuts, fruit and many other delights. The buffet also grants a 50% discount on freshly prepared dishes from our kitchen.

Desideriamo informare i nostri gentili ospiti che, ai sensi della vigente normativa Reg. EU 1169/2011, i nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti allergeni:

Tabella Allergeni-Allergen table

1 Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and products thereof;
2 Crostacei e derivati;/Crustaceans and products thereof
3 Uova e prodotti derivati;/Eggs and and products thereof
4 Pesce e prodotti derivati;/Fish and products thereof
5 Arachidi e prodotti derivati;/Peanuts and products thereof
6 Soia e prodotti derivati;/ Soybeans and products thereof
7 Latte e prodotti derivati;/Milk and products thereof
8 Frutta a guscio e prodotti derivati;/Nuts and products thereof
9 Sedano e prodotti derivati;/Celery and products thereof
10 Senape e prodotti derivati;/Mustard and products thereof
11 Semi di sesamo e prodotti derivati;/Sesame seeds and products thereof
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2./ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO2
13 Lupini e prodotti derivati;/Lupins and products thereof
14 Molluschi e prodotti derivati./Molluscs and products thereof

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, invitiamo i nostri gentili ospiti ad informare il personale di sala.
Si effettua l'abbattimento degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal regolamento CE 854/2004.

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO, PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

* SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCHI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE

Il brunch è l'incontro perfetto tra colazione e pranzo, da gustare con calma e piacere.
A blend of flavour and serenity: enjoy brunch and be gently embraced by the atmosphere.

Il Pranzo del Savoia Palace Hotel

Dalle 12:30 alle 14:30

Primi piatti - *First courses*

Ravioli del giorno fatti a mano al doppio burro, salvia e sbuffi di Trentingrana [1-3-4-7-8-12] 18
Handmade ravioli of the day with double butter,sage and Trentingrana cheese

Casareccia di pasta fresca al ragù di carne [1-3-7-8-9-12] 15
Fresh Casareccia pasta with meat ragout

Maltagliati di nostra produzione all'amatriciana con Pecorino Romano [1-3-7-12] 15
Homemade maltagliati pasta with amatriciana sauce and Pecorino Romano cheese

Casareccia di pasta fresca al pesto di basilico [1-3-7-8-12] 15
Fresh Casareccia pasta with basil pesto

Mammoli di patate violette al gorgonzola, speck trentino e noci [1-7-8] 16
Purple potato gnocchi with gorgonzola, local speck and walnuts

Canederlo al ragù di cacciagione [1-3-7-9-12] 18
Trentin Semmelknödel with meat game ragout

Zuppa del Giorno 14
Soup of the day

Secondi piatti - *Second courses*

Tagliata di manzo con rucola e Grana [7] 22
Beef steak with rocket and Grana

Filetto di suino al pepe verde [7-9-12] 18
Pork filet with green pepper

Pesce del giorno al gratin di agrumi [4-7-12] 20
Fish of the day with citrus gratin

Contorni - Sides

Verdure cotte al vapore 8
Steamed vegetables

Insalata mista 8
Mixed salad

Proposte per bambini disponibili su richiesta allo Chef.
Children's dishes available on request from the Chef.

Il brunch è l'incontro perfetto tra colazione e pranzo, da gustare con calma e piacere.
A blend of flavour and serenity: enjoy brunch and be gently embraced by the atmosphere.