

LUX MARKET BREAKFAST apertura: 07:00 - 11:00 ROOM & SPA SERVICE

0.01	Colazione a buffet (market) servita al tavolo + isole cottura e piatti à la carte	55,00
0.02	Colazione a buffet (market) servita al tavolo + isole cottura	€ 35,00
0.03	Colazione in pensione completa (<i>o mezza pensione</i>)	€ 12,00 / € 25,00
0.04	Colazione LUMEN° con prodotti speciali	€ 25,00
0.05	Colazione servita (quattro portate: bevanda calda, succo, croissant, salato)	€ 15,00

MARKET

- Caffetteria: 10 tipologie di caffè, 10 tipologie di tè, 10 tipologie di latte, 10 acque oligominerali, Succhi di frutta, brodo di verdure, brodo di pollo
- Cereali speciali | BioBono
- Pani speciali, 5 tipologie:
 - 1) Lumen (RICETTE STAGIONALI)
 - 2) BioBono
 - 3) integrale con le noci
 - 4) curcuma
 - 5) panini al vapore BV
- Burro e burri
- Il cornetto a lievitazione naturale Pan d'oro (normale e integrale)
- Marmellate BioBono, Dal campo al Banco, artigianali BV
- Miele naturale
- Torte del giorno
- Banco di verdure e frutta |BioBono. Centrifughe e estratti. Zuppe di stagione.
- Banco di crudité e insalate del giorno | Patricio
- Banco dei Salumi Lenzi (artigianale a Km0) e Savigni | D'Antraccoli
- Banco della pastora, Carli (caprini, primo sale ai fiori eduli, caciotta, stracchino), Biobono (pecorino, primo sale, caprini) e BufalCioffi (mozzarelle) | Monica
- Isola del vapore
- Isola delle uova | Cucina Uova Parisi
- Uova strapazzate al bacon
- Uova alla fiorentina BV | signature dishes (*due uova, crostone di pane integrale, spinaci, salsa pecorino latte crudo montagna pistoiese DOP*)
- Uovo al tegamino
- Omelette alle verdure dell'Orto BV
- Omelette nature
- Omelette confiture
- Isola dei toast |Emanuele Cattalini

CARTA

• Pastina in brodo vegetale	€ 8,00
• Passato di verdure di stagione	€ 8,00
• Spaghetti al pomodoro e basilico del nostro Orto	€ 12,00
• Spaghetti aglio, olio EVO e peperoncino del nostro Orto	€ 12,00
• Noodles in brodo di gallina con prezzemolo fresco	€ 12,00
• Pollo in agrodolce	€ 16,00
• Tempura di asparagi e scampi	€22,00
• Salmone scozzese, panna acida, blinis	€22,00
• Acciughe del Cantabrico, burro, pane toscano tostato	€20,00
• Caviale Beluga, uova sode, crema alle cipolle, blinis	€35,00
• Croque madame	€25,00
• Croque monsieur	€25,00
• Millefoglie crema chantilly	€18,00
• Panna cotta ai lamponi	€12,00