Rouge
International Resort

AMERICAN BRUNCH

ROUGE INTERNATIONAL RESORT

PROPOSTE SALATE

- Uova strapazzate, al tegamino oppure omelette
- Bacon croccante, salsiccia e würstel
- Salmone affumicato
- Bresaola con rucola e scaglie di grana
- Prosciutto cotto, salame e prosciutto crudo
- Selezione di formaggi
- Proposte di mare
- Proposte di carne
- Focaccia bianca e rossa
- Insalate miste
- Verdure grigliate e al vapore
- Torte salate e quiche
- Un primo piatto del giorno

PROPOSTE DOLCI

- Croissant assortiti e dolci da forno
- Torte senza zuccheri aggiunti
- Pancake e waffle con sciroppo d’acero
- Pane tostato, burro e confetture
- Cereali e yogurt

FRUTTA E BEVANDE

- Frutta fresca di stagione
- Frutta secca assortita
- Caffè, cappuccino, latte, tè e succhi di frutta

SENZA GLUTINE

- Angolo senza glutine dedicato agli ospiti celiaci

SAVOURY SELECTION

- Scrambled eggs, fried eggs or omelette
- Crispy bacon, sausage and frankfurters
- Smoked salmon
- Bresaola with rocket and Grana cheese shavings
- Cooked ham, salami and cured ham
- Selection of cheeses
- Seafood selection
- Meat selection
- Plain and tomato focaccia
- Mixed salads
- Grilled and steamed vegetables
- Savoury tarts and quiches
- Daily pasta or rice dish

SWEET SELECTION

- Assorted croissants and baked pastries
- Cakes with no added sugar
- Pancakes and waffles with maple syrup
- Toast, butter and preserves
- Cereals and yoghurt

FRUIT & BEVERAGES

- Fresh seasonal fruit
- Assorted nuts and dried fruit
- Coffee, cappuccino, milk, tea and fruit juices

GLUTEN-FREE

- Gluten-free corner dedicated to coeliac guests

LA NOSTRA DOMENICA ROUGE

Lasagne dello chef

Fritto di gamberi e calamari
con verdure croccanti

OUR ROUGE SUNDAY

Chef’s lasagne

Fried prawns and calamari
with crunchy vegetables