

BREAKFAST SELECTION



The Dome

• M I L A N O •



ODSweet
DUOMO MILANO HOTEL

IL MENÙ È DISPONIBILE DALLE 07:00 ALLE 11:45



• M I L A N O •

*Una colazione che profuma
di Milano, con il Duomo
come spettacolare cornice.*



COLAZIONE

Buongiorno Duomo - 1,3,5,7,8

€ 24

- Té/Caffè espresso
- Spremuta d'arancia
- Cestino del Fornaio *
- Frutta fresca e secca
- Torta Carrot Cake

Buongiorno Italia - 1,5,7,8

€ 32

- Té/Caffè espresso/Caffè alla moka
- Cestino del Fornaio *
- Pane, burro e marmellata e pane e Nutella
- Frutta fresca e frutta secca

Goodmorning - 1,3,5,7,8

€ 36

- Té/Caffè espresso/Caffè americano
- Spremuta
- Pancakes* o uova a scelta
- Frutta fresca e frutta secca
- Yogurt bianco, muesli al cioccolato
- Cestino del Fornaio *

COMUNICAZIONE DI SERVIZIO IN APPLICAZIONE DEL REG.UE 1169/2011 - THE DOME S.R.L. - VIA GIUSEPPE MAZZINI 2, 20123 - MILANO, ANGOLO PIAZZA DUOMO - Elenco delle Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del REG. UE n.1169/2011- **1.**Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) - **2.**Crostacei - **3.**Uova - **4.**Pesce - **5.**Arachidi - **6.**Soia - **7.**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **8.**Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)- **9.**Sedano - **10.**Senape - **11.**Semi di sesamo - **12.**Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - **13.**Lupini - **14.**Molluschi. *In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

COLAZIONE À LA CARTE

- **Omelette prosciutto e formaggio** - 3,7 € 14
- **Uova strapazzate, bacon e pomodorini** - 3,7 € 14
- **Avocado toast** € 22
Pane ai cereali, salmone o bresaola, smashed avocado, uovo poché - 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11
- **Pancake experience** € 16
Pancake*, nutella, cioccolato, sciroppo d'acero, frutti rossi e banana - 1, 3, 5, 7, 8, 11
- **Bowl di frutta fresca e secca** € 18
Ananas, fragole, mango, frutti rossi, kiwi, dragon fruit, frutta secca mista - 5, 8
- **Super bowl** € 18
Yogurt, granola, burro d'arachidi, frutti rossi - 5, 7, 8
- **Il Cornetto*** € 5
Crema pasticciera, nutella, albicocca, pistacchio - 1, 3, 7, 8
- **Cheesecake** € 16
Salse: Frutti Rossi / caramello / nutella / pistacchio - 1, 7, 8
- **Foresta nera** € 16
Torta al Cioccolato con Chantilly di amarena e salsa al cioccolato - 1, 3, 7
- **Carrot cake** € 16
Torta carote e noci con crema al mascarpone e salsa inglese - 1, 3, 7, 8
- **Profiterol al cioccolato** € 16
Bigné ripieni di crema, glassa al cioccolato fondente e panna - 1.3.7.8
- **Wow cake** ^{*best seller} € 18
Milk Cake con colata di crema al latte, cioccolato bianco, mandorle, meringhe e frutti rossi - 1, 7, 8
- **Tiramisù classico** € 16
Savoiardo, Caffè, Mascarpone - 1, 3, 7
- **Coppa di gelato vintage** € 16
Gelato alla crema con panna a scelta: amarena o salsa al cioccolato e granella di nocciole - 1, 3, 7

CAFFETTERIA

- **Caffè espresso** € 4
- **Caffè con panna** - 7, 8 € 6
- **Caffè marocchino** Caffè, latte montato, cacao - 7, 8 € 8
- **Caffè mocaccino** Caffè, cioccolato, panna alla nocciola - 7 € 8
- **Una moka per due** € 10
- **Caffè espresso doppio** € 8
- **Decaffeinato** € 4
- **Caffè orzo tazza piccola / grande** - 1 € 5 € 6
- **Caffè ginseng tazza piccola / grande** - 6,7,8 € 5 € 6
- **Caffè americano** € 8
- **Caffè shakerato** - Baileys / Amaretto / Frangelico - 7,8 € 10
- **Cappuccino / Latte macchiato** - 7 € 8
- **Cappuccino The Dome** - Cappuccino con foglia oro - 7 € 14
- **Chai latte** - Latte freddo o caldo, chai tè, cannella - 7 € 12
- **Matcha latte** - Latte freddo o caldo, tè matcha, estratto alla vaniglia - 7 € 12
- **Spanish latte** - Latte freddo o caldo, caffè, dulce de leche, crema di latte - 7 € 12

SOFT DRINKS

- **Acqua naturale o frizzante 75 cl** € 4
- **The Dome pink lemonade** € 16
Limonata, zucchero filato alla fragola, foglie d'oro
- **Succo di frutta** € 6
Ace, ananas, mirtillo, pesca, pesca e mango
- **Estratto di frutta vitaminico** € 12
Mix di ananas, mela, frutti rossi e zenzero
- **Bibite** € 6
Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Estathé limone o pesca, Sprite, Lemonsoda, Limonata, Arancia amara, Acqua tonica, Red bull, Cedrata Tassoni, Chinotto Lurisia.
- **Birra in bottiglia 33cl** € 8

Nel cuore di Milano,
sotto lo sguardo del Duomo,
ogni sapore diventa
un'emozione da ricordare.





The Dome

• M I L A N O •



ODSweet
DUOMO MILANO HOTEL

COFFEE EXPERIENCE

• Nutella Dream Craving coffee € 12

Immagina un piccolo bicchierino da Irish coffee, il cui bordo è avvolto in un abbraccio di Nutella e granella di nocciole croccante. Al centro, una vellutata crema caffè si distende, mentre la panna soffice, se scelta, cade come un velo, regalando un contrasto di sapori e consistenze che avvolgono i sensi.

• Pistacchio cream coffee € 12

Immagina un piccolo bicchierino da Irish coffee, il cui bordo è avvolto in un abbraccio di pistacchio e granella al centro, una vellutata crema caffè si distende, mentre la panna soffice, se scelta, cade come un velo, regalando un contrasto di sapori e consistenze che avvolgono i sensi.

• Velvet macha boom € 15

È un'esperienza sensoriale esclusivamente fredda: un cuore di sciroppo di lampone, avvolto nella morbidezza della vaniglia, su cui si adagia il matcha verde, mentre una vellutata crema di latte color rubino, completa il tutto, creando un contrasto affascinante e raffinato.

• Un abbraccio tra temperature € 12

Vellutato gelato alla vaniglia "abbracciato da un intenso espresso arabica, in un gioco di contrasti caldi e freddi.

• Ice cappuccino € 8

Caffè shakerato in coppetta a completare con una soffice crema di latte

• Ice cappuccino caramel € 9

Caffè shakerato in coppetta con caramello a completare con una soffice crema di latte

• Golden peach spark € 15

Nasce da un delicato tè alla pesca fatto in casa, arricchito da uno shot di caffè intenso, un tocco di sciroppo di vaniglia e un pizzico di glitter dorati, che donano magia a ogni sorso.

• Crystal berry sparkle € 15

Un abbraccio di succo di cranberry si unisce all'eleganza del nostro tè alla pesca fatto in casa, completato dalla magia dello zucchero filato e scintillanti glitter silver.

• Tea experience € 10

Una selezione di infusioni preparate e servite secondo il corretto rituale. L'esperienza è accompagnata da piccoli abbinamenti pensati per valorizzarne aromi e sfumature.

Un momento di pausa e scoperta da vivere con calma, sorso dopo sorso.