



# Good Morning Seagull

## ALLA LIGURE

A FUGÀSSA INTO CAPUÇIN<sup>1,7</sup> ..... €3  
caffelatte e focaccia salata

## DAL FORNO

I NOSTRI CORNETTI FARCITI<sup>1,7</sup> ..... €1

### I DOLCI DESIDERI

TORTE DI PASTICCERIA DEL GIORNO<sup>1,3,7,8</sup> ..... €3,5

### I SALATI

LE NOSTRE PIZZE<sup>1,7</sup> ..... €1,5

LE NOSTRE FOCACCE<sup>1,7</sup> ..... €1

## LE FOCACCINE RIPIENE

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO<sup>1,7</sup> ..... €4,5

ZUCCHINE GRIGLIATE, FORMAGGIO CREMOSO<sup>1,7</sup> ..... €3,5

FOGLIE DI MENTA

SALMONE, AVOCADO, PANNA ACIDA<sup>1,4,7</sup> ..... €5

MOZZARELLA, POMODORO<sup>1,7</sup> ..... €3,5

## YOGURT BOWL

a scelta tra yogurt intero o yogurt greco 0%

ANTIOSSIDANTE<sup>7,8</sup> ..... €7  
YOGURT, FRUTTI ROSSI, MANDORLE

ENERGETICA<sup>7,8</sup> ..... €7  
YOGURT, BANANA, NOCI, MIELE

VITALIZZANTE<sup>1,7,8</sup> ..... €7  
YOGURT, MUESLI, MELA, SCIROPPO D'ACERO

SEAGULL<sup>7,8</sup> ..... €7  
YOGURT, NOCCIOLE, CIOCCOLATO FONDENTE

## CHE SFIZIO!

### DOLCE

PANE TOSTATO, BURRO, SELEZIONE DI MARMELLATE<sup>1,7</sup> ..... €5

PANE TOSTATO, NUTELLA E NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP<sup>1,7,8</sup> ..... €5

SANDWICH, BURRO DI ARACHIDI, BANANA E FRAGOLE<sup>1,5</sup> ..... €5

### SALATO

PANE NERO, ROASTBEEF, POMODORI SECCHI<sup>1,7</sup> ..... €14

E FORMAGGIO FRESCO

PANE TOSTATO, SALMONE, AVOCADO, UOVO SODO<sup>1,3,4,7</sup> ..... €14

PANNA ACIDA

PROSCIUTTO E MELONE<sup>7</sup> ..... €12

## CAFFETTERIA

### I CLASSICI

ESPRESSO ..... €1

AMERICANO ..... €1,5

DECAFFEINATO ..... €1,5

CAFFÈ D'ORZO ..... €1,5

CAFFÈ AL GINSENG ..... €1,5

CAFFÈ SHAKERATO ..... €3,5

CAPPUCCINO ..... €1,5

CAPPUCCINO DECA ..... €2

BICCHIERE DI LATTE ..... €1,5

LATTE MACCHIATO ..... €2

CIOCCOLATA ..... €2,5

THÈ CALDO E INFUSI ..... €2,5

### I GOLOSI

CAFFÈ CON PANNA ..... €2

MAROCCHINO ..... €2

AFFOGATO ..... €4

CREMA AL CAFFÈ' ..... €3,5

FROZEN YOGURT ..... €3,5



Lungomare Argentina, 7 Bordighera –  
0184 264487 – info@seagullbordighera.it



seagull.bordighera  
#palapatime



La tua opinione è importante:  
lascia una recensione



Prodotto Gluten Free

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari ti chiediamo di informare tempestivamente il nostro personale di sala che si prenderà cura delle tue esigenze.

\*\*\* I prodotti contrassegnati da asterisco, secondo disponibilità, potrebbero essere freschi, congelati o abbattuti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettura D punto 3

Gentile cliente, la ringraziamo per averci scelto e al fine della trasparenza dell'informazione al cliente nel rispetto del REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori, vi informiamo che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI di seguito descritti. La varietà e continua evoluzione delle nostre ricette non ci consentono la trascrizione completa degli alimenti in ogni singola preparazione. Pertanto, per conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto scelto non esitate a chiedere al personale di sala. Grazie e Buon appetito!!

ALLEGATO II, REG. UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L.304/43)

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi