

Le nostre proposte profumano di Mediterraneo e nascono da ingredienti biologici d'eccellenza, selezionati da produttori locali sostenibili. Ognuna racconta l'Elba e sostiene le sue realtà.

## PRIMA COLAZIONE BIO A KM ZERO

# MENU

by Michele Nardi - Emotion Chef, elbano per passione ♥

### I NOSTRI CESTINI | Colazione DOLCE - € 18

- Yogurt di pecora (o mucca\*) e sciroppi alle erbe dell'Elba o Ricotta di pecora (o mucca\*) e confettura di fichi
- Granola (mandorle, pinoli, uvetta, fichi secchi)
- Frutta fresca di stagione
- Pane nostro (bianco, senza sale)
- Burro alle erbe aromatiche spontanee di Bagnaia
- Miele elbano (erica, cardo o millefiori)
- Marmellata di arancia oppure confettura di albicocca
- Crostata dello chef con confettura di nespole e Corollo (ciambella al profumo d'arancia)

• SOSTITUZIONI GLUTEN FREE Pane senza glutine\* • Biscottini senza glutine\*

• SOSTITUZIONI VEGAN Yogurt di soia\* • Marmellata d'arance, confettura di albicocca oppure sciroppo alle erbe • Cornetto vegano\*

### I NOSTRI CESTINI | Colazione SALATA - € 18

- Yogurt/Ricotta di pecora con granola tostata e salata (mandorle, pinoli e semi)
- Frutta fresca di stagione
- Pane nostro con burro alle erbe aromatiche spontanee di Bagnaia e tonnina (pancia di tonno)
- Selezione di formaggi di capra e di pecora
- Schiaccia del pigro (pane impastato con salame e formaggio) e prosciutto crudo toscano

SOSTITUZIONI GLUTEN FREE Pane senza glutine\*

• SOSTITUZIONI VEGAN Yogurt di soia\* • Pane nostro con olio extravergine di oliva nuovo e pomodoro • Schiaccia con le olive

### CAFFETTERIA | una bevanda a scelta

- Caffè\*: espresso, lungo, macchiato, deca
- Cappuccino\*: classico, vegano
- Latte\*: vaccino caldo/freddo
- Bevande vegetali\*: soia, mandorla, avena
- Cioccolata calda\*
- Tisana dello chef (da erbe e fiori spontanei elbani)
- Tè: caldo/freddo

## PIATTI CALDI & ESTRATTI VEGETALI

1 piatto + 1 estratto € 14

### PIATTI CALDI

- 🍳 • Omelette Elbitat ai tranapekori (pianta spontanea elbana) e formaggio di capra
- 🍳 • Uovo al bacon a modo nostro (pane alla pancetta con uovo strapazzato)
- 🌿 • Cinque e cinque (pane, torta di ceci, melanzane grigliate)

### ESTRATTI VEGETALI

- Melagrana e rosmarino
- Finocchio selvatico, lime, mentuccia e mela verde
- Arancia, limone, pompelmo e lavanda

### Le nostre delizie a chilometro zero

- 🍯 Marmellate, mieli, confetture e cibi a base di latte di pecora sono tutti bio, prodotti artigianalmente da REGALI RURALI, azienda sostenibile e fattoria didattica di Capoliveri (LI)
- 🍞 Il pane nostro e la schiaccia sono sfornati dal nostro chef, che li prepara con farina integrale bio di grano tenero toscano, macinata a pietra
- 🐟 La tonnina (la pancia del tonno) la produce la conserveria ittica tradizionale TONNINA, di Portoferraio (LI), che lavora esclusivamente pesci del nostro mare
- 🧀 I formaggi caprini sono bio e forniti da PODERE RUGGERI, fattoria etica tradizionale di Pontassieve (FI)
- 🌿 Le erbe aromatiche (nepitella, finocchio selvatico, rosmarino, lavanda, elicrisio) vengono raccolte a mano dal nostro chef nei dintorni di Bagnaia; sono stagionali, ogni variazione sarà comunicata
- 🍎 Frutta e ortaggi freschi vengono coltivati sull'isola, a Schiopparello; la disponibilità cambia in base alla stagione, eventuali sostituzioni verranno comunicate
- 🍯 Gli sciroppi alle erbe e il burro aromatico sono fatti in casa dal nostro chef

Nota: i cibi contrassegnati con l'asterisco (\*) provengono dalla grande distribuzione

#### Prenotare la colazione

Le proposte di questo menu vengono preparate fuori dalla nostra struttura e consegnate a domicilio tra le 8 e le 10 del mattino. Per garantire un servizio puntuale, le scelte vanno comunicate entro le 6:30 PM via WhatsApp o alla reception.

#### MICHELE NARDI, lo chef innamorato dell'Elba

Originario di Piombino, si è trasferito sull'Isola d'Elba dopo esserne stato conquistato. Specialista di "cucina emotiva", crea piatti che mirano a risvegliare i sensi e le emozioni, puntando su ingredienti locali di alta qualità, spesso legati alla biodiversità elbana.

**Allergie e intolleranze** I nostri cibi possono contenere allergeni (indicati con icone) o essere entrati in contatto con essi. Se hai intolleranze o allergie, ti preghiamo di avvisarci e faremo del nostro meglio per soddisfare le tue esigenze.

🌿 GLUTINE  
🥛 LATTE

📦 SEMI  
🥚 UOVA

🌱 SOIA  
🐟 PESCE

🍎 FRUTTA A GUSCIO