

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 **sciropi 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