

La Colazione di
Nina





TÈ

Tè bianco *in foglia* Tè pai mu tan

Proviene da una cultivar detta grande bianco e si comincia a raccoglierlo in aprile fino agli inizi di maggio. Peonia bianca è la poetica traslitterazione del nome.

Questo tè proviene da una raccolta fine, effettuata dopo la raccolta del grado superiore di tè bianco, Yin Zehn Silvery Pekoe. Il processo della lavorazione è identico a quello del grado superiore, mentre d'altra parte il gusto del Pai Mu Tan è più deciso. È anche conosciuto come "bianco nuovo stile" per contrapporsi al più raffinato e pregiato tè bianco fatto unicamente dai teneri germogli apicali.

Leggero, fiorito, note di miele, chiaro, paglierino.

Una texture vellutata e rotonda, questo tè sviluppa una dolcezza di miele a lungo persistente

English *Breakfast*

Miscela tradizionale di tè neri in foglia spezzata, amatissima in tutto il mondo, per il suo gusto forte e corposo. Aromi e profumi di legno e spezie, dal colore rosso scuro, sapore pieno, corposo, leggermente tannico.

Special *Gunpowder*

Il tè verde più bevuto al mondo, che unisce il gusto fresco e leggero alle proprietà salutari. Il nome originario, perle di tè, rimanda all'aspetto delle foglie arrotolate.

Erbaceo, giallo intenso, deciso, pieno amarognolo



TISANE

Ginger e *Melograno*

Una profumata tisana tonificante, che regala momenti di benessere a base di rosa canina, mela, scorze di mandarino e melagrana, radice di ginger, petali di rosa e lamponi.

Rosa Canina e *Mirtillo*

Miscela fruttata, dal profumo dolce ed intenso, a base di rosa canina, ricca di vitamine e bacche di mirtillo dalle note proprietà antiossidanti

Curcuma e *Fiori di Sambuco*

Una tisana dal gusto fruttato e dolce, per momenti di naturale benessere. Miscela di preziosa curcuma, i fiori di sambuco, la cannella, la rosa canina e l'ortica.

Camomilla

Soave miscela di capolini interi di camomilla matricaria, conosciuta ed apprezzata fino dall'antichità, per le proprietà lenitive ed addolcenti.



La Colazione di *Nina*

La nostra colazione celebra la tradizione rurale

Usiamo ingredienti di piccoli produttori del territorio
il pane e i dolci realizzati con farine locali
confetture preparate con frutta di stagione
miele, latticini freschi e uova di fattoria.

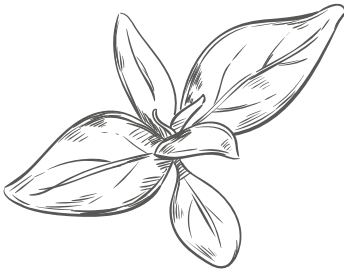
1-3-5-7-8

À la Carte

Le uova "perfette" di Giulio Apollonio
da galline felici alimentate con ingredienti biologici

Selezione di uova preparate a vostra scelta:
strapazzate, in camicia o al tegamino
Omelette classica

Omelette caciocavallo e prosciutto cotto Santoro 3-7



Nina Breakfast

Our breakfast celebrates rural tradition

We use ingredients from small local producers:
bread and pastries made with local flours, jams prepared with seasonal fruit,
honey, fresh dairy products, and farm eggs.

1-3-5-7-8

À la Carte

Giulio Apollonio's "perfect" eggs
from happy hens fed with organic ingredients

Selection of eggs prepared to your choice:
scrambled, poached, or fried

Classic omelette
Omelette with caciocavallo cheese and Santoro cooked ham

3-7



VEDI GLI ALLERGENI



VIEW ALLERGENS



COME DISPOSTO DALLA LEGGE 1169/2011 CE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA. GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE, DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20° CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004.