

# Rosie Probert Too

Base Harbour: Marina di Portoferraio (Isola d'Elba – Italy)  
[www.rosieprobert.com](http://www.rosieprobert.com) - email: [rosieproberttoo@gmail.com](mailto:rosieproberttoo@gmail.com)  
Sales +393487835399 – On Board Reception +39 3939099685

## MENÙ ALL INCLUSIVE 2021

### **Domenica**

#### **Cocktail di benvenuto**

*(Ansonica bianco dell'Elba e Fingerfood)*

#### **Cena**

**FUSILLI ALLA PUTTANESCA**

*(Fusilli, Passata di Pomodoro, Capperi di Pantelleria, Alici dell'Elba sott'olio, Olive nere Greche, Olio Extravergine Toscano DOP, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino)*

### **Lunedì**

#### **Pranzo**

**RISO FREDDO**

*(Riso Arborio, Pomodorini Ciliegini, Cubetti Prosciutto Cotto, Peperoni Rossi, Peperoni Gialli, Olive nere Greche, Tonno Naturale, Pecorino Toscano Morbido, Pisellini, Cetrioli sottaceto, Olio Extravergine Toscano DOP)*

**PANZANELLA**

**PROSCIUTTO E MELONE**

#### **Cena**

**PENNE AL RAGÙ DI MARE**

*(pomodoro, tonno, pisellini)*

**POLPO E PATATE**

### **Martedì**

#### **Pranzo**

**FAGIOLI, CIPOLLA E TONNO**

**POMODORI RIPIENI DI MARE**

*(Tonno Naturale, Maionese fatta a bordo, Capperi aromatizzati all'aceto, Basilico, Uovo lessato)*

#### **Cena**

**PICI CACIO PEPE COZZE**

*(Farina, Acqua, Pecorino Romano, Cozze)*

**TEGLIA DI ALICI E PATATE**

**CROSTONI POMODORINI E ALICI**

### **Mercoledì**

#### **Pranzo**

**INSALATA GRECA**

*(Feta, Olive nere Greche, Cetrioli Sottaceto, Lattuga, Cipolla rossa, Olio Extravergine Toscano DOP)*

#### **Cena**

**MEZZE MANICHE DEL MARINAIO**

*(pomodorini, olive taggiasche e alici)*

**MPEPATA DI COZZE**

*(Cozze, Olio Extravergine Toscano DOP, Pane Casereccio, Focaccia, Pepe o Peperoncino, Aglio, Limone)*

# Rosie Probert Too

Base Harbour: Marina di Portoferraio (Isola d'Elba – Italy)  
[www.rosieprobert.com](http://www.rosieprobert.com) - email: [rosieproberttoo@gmail.com](mailto:rosieproberttoo@gmail.com)  
Sales +393487835399 – On Board Reception +39 3939099685

## MENÙ ALL INCLUSIVE 2021

### Giovedì

#### Pranzo

##### ZUPPA TOSCANA

*(Zucchine, Zucca, Fagiolini, Porro, Sedano, Bieta, Verza, Porri, Spinaci, prezzemolo, Basilico, Cipolla, Aglio, Carote, Patate, Pisellini, Fagioli Borlotti, Fagioli Cannellini, Passata di Pomodoro, Pomodoro Condensato, Olio Extravergine Toscano DOP)*

#### Cena

##### PENNE AL RAGÙ DELLA NONNA

*(Carne scelta macinata di manzo, Salsiccia di maiale, Passata di pomodoro, Condensato di pomodoro, Cipolla Rossa, Aglio, Vino rosso Toscano DOP, Carote, Sedano, Olio Extravergine Toscano DOP)*

##### TAGLIATA DI CHIANINA ALLA BRACE RUCOLA

*(Vitellone di razza chianina – bistecca nel filetto)*

### Venerdì

#### Pranzo

##### INSALATA DI POLLO, ZUCCHINE E MISTICANZA

*(Zucchine, Zucca, Fagiolini, Porro, Sedano, Bieta, Verza, Porri, Spinaci, prezzemolo, Basilico, Cipolla, Aglio, Carote, Patate, Pisellini, Fagioli Borlotti, Fagioli Cannellini, Passata di Pomodoro, Pomodoro Condensato, Olio Extravergine Toscano DOP)*

#### Cena

##### COUSCOUS MELA, SGOMBRO E SALMORIGLIO

*(Couscous Integrale, Mele Red Delicious, Sgombro, Olio Extravergine Toscano DOP, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino, Limone, Origano)*

##### COUSCOUS CON SGOMBRO E OLIVE TAGGIASCHE

*(Pomodori, Couscous, Riso Venere, Sgombro al naturale, Olive nere Greche, Olio Extravergine Toscano DOP)*

### Sabato

#### Pranzo

##### BRUSCHETTA CAPRESE

*(Pomodorini Ciliegini, Olive nere Greche, Mozzarella Bufala Campana DOP, Pane Casereccio, Olio Extravergine Toscano DOP, Basilico, Aglio, Origano, Sale, Pepe)*

#### Cena

##### SPAGHETTI PROFUMO DI MARE

*(Spaghetti, Tonno al naturale, Scalogno, Olio Extravergine Toscano DOP, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino)*

##### PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

*(Branzino/Orata di Capraia, Patate, Olio Extravergine Toscano DOP, Pane Casereccio, Focaccia, Sale, Pepe, Aglio, Limone)*

# Rosie Probert Too

Base Harbour: Marina di Portoferraio (Isola d'Elba – Italy)  
[www.rosieprobert.com](http://www.rosieprobert.com) - email: [rosieproberttoo@gmail.com](mailto:rosieproberttoo@gmail.com)  
Sales +393487835399 – On Board Reception +39 3939099685

## MENÙ ALL INCLUSIVE 2021

### Ogni giorno

#### Mattina

##### COLAZIONE

*tipica italiana a base di Caffè, latte, biscotti, marmellate assortite, yogurt, frutta fresca*

##### APERITIVO

*focaccia o pizza preparate al momento, Vino Ansonica bianco o rosso dell'Elba*

#### Pomeriggio

##### APERITIVO AL TRAMONTO

*focaccia o pizza preparate al momento, Vino Ansonica bianco o rosso dell'Elba*

### A pranzo e a Cena

*Acqua Minerale a volontà*

*1 bottiglia (75Cl) Vino Ansonica bianco o rosso dell'Elba*

*Frutta fresca di stagione o macedonia*

*Schiaccia mbriaca dell'Elba o Cantuccini Toscani o Gelato (limone o vaniglia-cioccolato)*

*Digestivo (75Cl Vino rosso passito Aleatico dell'Elba, 75Cl limoncello (75Cl amaro a settimana))*

*Caffè espresso*

### Optional

*La cucina di Rosie Probert Too può soddisfare richieste di variazione del menù.*

*La cambusa di Rosie Probert Too può essere fornita di Vini, Alcolici, Analcolici che soddisfino i gusti personali degli ospiti.*

### Prezzo

Il servizio All Inclusive viene offerto al prezzo di 800,00 Euro a settimana