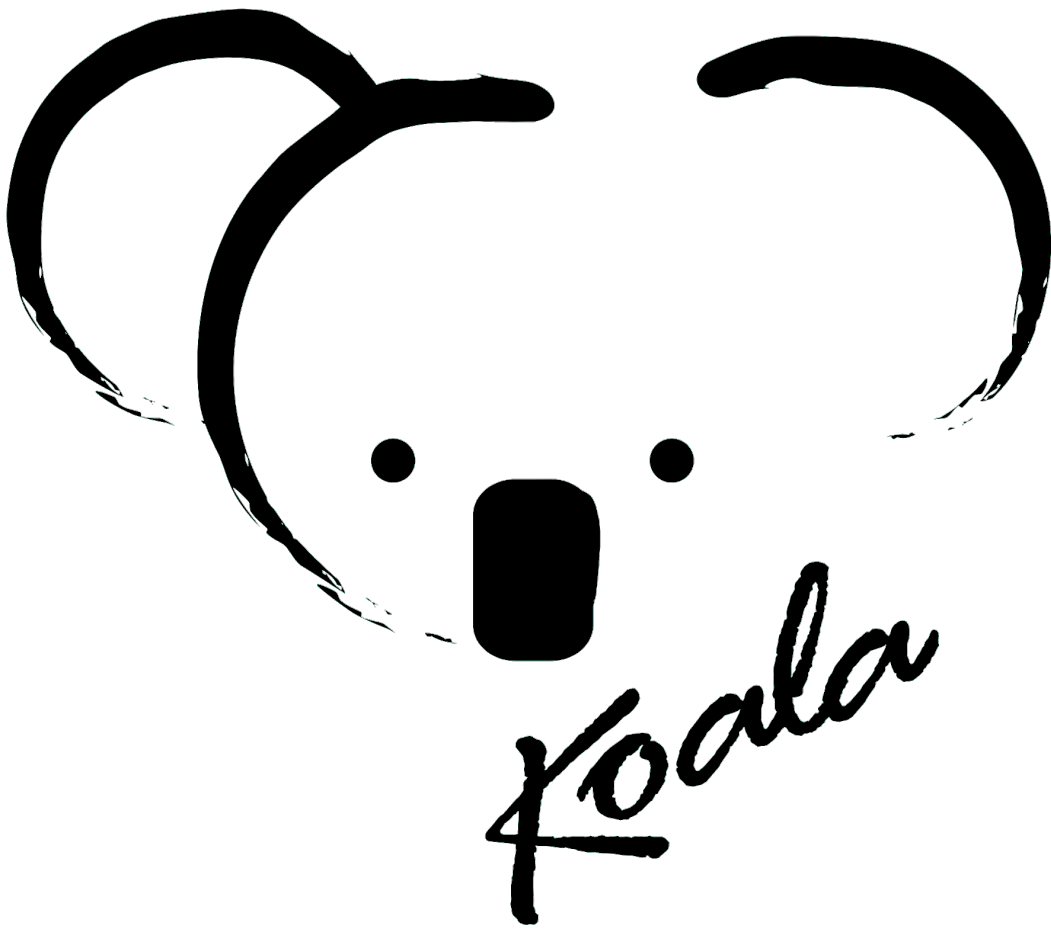


ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



ANTIPASTI - STARTERS

[6,9] CRUDO MARE: IL TIRRENO IN 9 SFACCETTATURE** € 40

Raw Fish: Tastes from Tyrrhenian Sea

Rohe Variation: Tyrrhenischer Fisch

Poisson Cru: Saveurs de la mer tyrrhénienne

[7,9] CEVICHE DI TONNO ROSSO** € 20

Ceviche - Marinated Fish Tartare- of Red Tuna

Ceviche - marinierte Fisch Tartare - aus rotem Thunfisch

Ceviche: Tartare de Thon Rouge

[1,4,7] SCAMPO E GAMBERO ROSSO DELLA BARCA SANTA LUCIA** € 24

Cooked and raw: Langoustine and Red Prawn from the "Santa Lucia" Boat

Roh und gekocht: Scampi und rote Garnelen vom Fischerboot "Santa Lucia"

Cuits et Crus : Langoustines et Crevettes Rouges du Bateau "Santa Lucia"

[1,9] 5 SFUMATURE DEL NOSTRO MARE** € 23

Our Sea: Seafood Starter Variations

Unser Meer: Gemischte Meeresvorspeise des Hauses

Notre mer : entrée mixte de poissons pêchés localement

[6] GRANFIA DI POLPO ARROSTITA* € 19

Roasted Octopus on Potatoes Cream

Gegrillter Oktopus auf Kartoffel Creme

Poulpe rôti sue Crème de Pommes de Terre

[1,2,9] CESTINO CON BURRATA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 18

Cantabrian Anchovies on burrata, Caperberries and Confit Cherry Tomatoes

Mürbeteig-korb mit kantabrischen Sardellen auf Burrata, Kapern und konfierten Tomaten

Anchois de Cantabrie sur Burrata, Fruits de Câpres et Tomates Cerises

ANTIPASTI - STARTERS

[2] **CARPACCIO DI CHIANTINA MARINATO € 16**

Chianina's Marinated Carpaccio

Marinierte Rindercarpaccio vom Chianina-Rind

Carpaccio Marinè de Chianina

(**TRUFFLES - TRÜFFEL - TRUFFE + 5€**)

[1,2] **BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS € 19**

Angus Tartare with Stracciatella and Caperberries

Angus-Rind Tartar auf Stracciatella und Kapern

Tartare d'Angus avec Stracciatella et Fruits de Câpres

(**TRUFFLES - TRÜFFEL - TRUFFE + 5€**)

[14] **TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI € 18**

Typical Tuscan Cured Meats from the Ancient Butcher Shop "Ceccatelli", Greve in Chianti

Toskanische Aufschnittplatte der Metzgerei Ceccatelli

La Charcuterie Toscane Typique de l'Ancienne Boucherie "Ceccatelli", Greve in Chianti



[1,2,8] **INVOLTINI DI PASTA FILLO ALLA ZUCCA € 15**

Pumpkin Rolls on Parmesan Creme

Kürbis-tortchen im Filoteig auf Parmesancreme

Rouleaux de Citrouille sur Crème de Parmesan

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

HOMEMADE PASTA WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR

NUDEL SORTEN WERDEN VON UNS AUS BIOLOGISCHEN ITALIENISCHE MEHLSORTEN HERGESTELLT

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES À BASE DE FARINE ITALIENNE BIOLOGIQUE

[1,9] **FUSILLONI ALLO SCORFANO ROSSO € 19**

“Fusilli” with Red Scorpion Fish

“Fusilli” mit Drachenkopf Fischsauce

“Fusilli” avec Rascasse Rouge

[1,4,6,7,9] **BIGOLI AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE € 19**

“Bigoli” with Mixed Seafood form the Fisherman Boat

“Bigoli” mit Meeresfrüchten vom Fischerboot

“Bigoli” aux Fruits de Mer du Bateau de Pêche

[1,4,5,8] **RISO ACQUERELLO ALLA ZUCCA,**

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E TARTUFO * * € 22

“Acquerello” Rice with Pumpkin, Red Prawn Tartare and Truffles

“Acquerello” Reiz mit Kürbis, rote Garnelen und Trüffel

“Acquerello” Riz aux Citrouille, Crevettes Rouges et Truffe

[1,2,7] **FUSILLONI AL RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE € 15**

“Fusilloni” with Wild Cockerel Ragù (with Tomato)

“Fusilloni” mit Ragù vom Freilaufendem Hahn (with Tomato)

“Fusilloni” avec Ragoût de Poules en Liberté (avec Tomato)

[1,2,8] **BIGOLI AL RAGÚ BIANCO DI CHIANINA € 15**

Bigoli with Chianina Ragù’ (without Tomato)

“Bigoli” mit Chianinarindragù (ohne Tomato)

“Bigoli” au Ragoût de Chianina (sans Tomato)

RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO [1,2,7,8]

Ravioli Stuffed with Overcooked Mallard

Ravioli gefüllt mit lange gekocht Stockente

Ravioli Fourrés au Colvert



[1,2] **TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI € 15**

“Tagliolini” with Porcini Mushrooms

“Taglioni” mit Steinpilzen

“Tagliolini” aux Cèpes

(TRUFFLES - TRÜFFEL - TRUFFE + 5€)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

[9] TONNO ROSSO SU CAVOLO VIOLA AGRODOLCE** € 25

Red Tuna on Sweet and Sour Purple Cabbage

Roter Thunfisch mit Süß-saurer Purpurkohl

Thon Rouge avec Chou Violet Aigre-Doux

[6] POLPO IN GALERA* € 22

Stewed Octopus in Pot (Typical Recipe from Elba)

Geschmorter Oktopus auf Elbanische art

Poulpe Mijote (Recette Typique de l'Elbe)

[1,4,6,7,9] FRITTO MISTO DI STAGIONE A KM ZERO* € 25

Mixed Seasonal Fried Seafood

Frittiertes Vom Meer aus Elba

Friture Mixte Saisonnière de la Mer d'Elbe

[9] PESCATO LOCALE GIORNALIERO SFILETTATO** € 29

Daily Catch" Fish Filet of the Day

Filettierter Fisch vom Tagesfang

Filet de Poisson frais du Moment

[1,2,6,8] CALAMARO LOCALE RIPIENO € 25

Stuffed Squid

Gefüllter Tintenfisch

Encornets Farcis

[7,14] GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA € 22

Beef Checks Cooked in "Elba Rosso Riserva" Wine

Rinderbäckchen in Rotweinreduktion "Elba Rosso Riserva" glasiert

Joue de Bœuf Glacées dans une Réduction de Vin Rouge "Elba Rosso Riserva"

CARRÈ DI CINGHIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA € 25

Wild Boar Rack (Low temperature Cooked)

Wildschwein gegart bei Niedrigtemperatur mit karamellisierte Zwiebeln

Longe de Sanglier a Basse Température

[2] FILETTO SCOTTATO AL FORNO € 29

Slow Roasted Tenderloin on Parmesan Cream

Leicht angebratenes Filet auf Parmesancreme

Filet de Boeuf au Four sur Crème de Parmesan

(TRUFFLES - TRÜFFEL - TRUFFE + 5€)

TAGLIATA DRY AGED 40 GIORNI € 25
40 Days "Dry Aged" Tagliata (Seared and Sliced Beef)

"Tagliata" Rinderschnitte "Dry Aged 40 Tage"

Grille Faux Filet de Boeuf, vieillie à sec 40 Jours

(TRUFFLES - TRÜFFEL - TRUFFE + 5€)

FIorentina x Hg € 6,5

Side Dish - Beilagen - Accompagnements € 6

#1 TASTING MENU **FISH**

STARTERS

AL VAPORE, MARINATO E AFFUMICATO

3 Fish Variations: Steamed, Marinated, Smoked

3 Fisch variation: gedämpfte, marinierte, geräucherte

3 Variations de Poisson: à la Vapeur, Mariné, Fumé

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Langoustine and Red Prawn from the "Santa Lucia" Boat

Scampi und rote Garnelen vom Fischerboot "Santa Lucia"

Langoustines et Crevettes Rouges du Bateau "Santa Lucia"

POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE

Roasted Octopus on Mayonnaise Made with its own Water and Potatoes Cream

Gegrillter Oktopus auf Kartoffel Creme und Mayonnaise mit eigenem Wasser hergestellt

Poulpe rôti sur une Mayonnaise Faite avec sa Propre Eau et Crème de Pommes de Terre

FIRST COURSE

FUSILLONI ALLO SCORFANO ROSSO

"Fusilli" with Red Scorpion Fish

"Fusilli" mit Drachenkopf Fischesauce

"Fusilli" avec Rascasse Rouge

MAIN COURSE

PESCATO LOCALE SFILETTATO DEL GIORNO

"Daily Catch" Fish Filet of the Day

Filettierter Fisch vom Tagesfang

Filet de Poisson frais du Moment

DESSERT

CREMOSO AL MELOGRANO

Creamy Ricotta and Mascarpone, Pomegranate and Aleatico Raisin Wine Reduction

Crème au Ricotta et Mascarpone, Grenades e Réduction au Vin de Raisin "Aleatico"

Ricotta und Mascarpone Creme, Granatapfel und "Aleatico" Reduktion

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 65 PER PERSON

In order to offer you the best experience, the tasting menu is intended for all diners at the table.

Um die bestmögliche Erfahrung bieten zu können, werden für alle Tischgenossen die gleichen Gerichte vorbereitet.

Afin de vous offrir la meilleure expérience, le menu dégustation est destiné à tous les convives de la table.

#2 TASTING MENÙ **MEAT**

STARTERS

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO

Chianina's Marinated Carpaccio

Marinierte Rindercarpaccio vom Chianina-Rind

Carpaccio Marinè de Chianina

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS

Angus Tartare with Stracciatella and Caperberries

Angus-Rind Tartar auf Stracciatella und Kapern

Tartare d'Angus avec Stracciatella et Fruits de Câpres

INVOLTINI DI PASTA FILLO ALLA ZUCCA

Pumpkin Rolls on Parmesan Creme

Kürbis-tortchen im Filoteig auf Parmesancreme

Rouleaux de Citrouille sur Crème de Parmesan

FIRST COURSE

RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO

Ravioli Stuffed with Overcooked Mallard

Ravioli gefüllt mit lange gekocht Stockente

Ravioli Fourrés au Colvert

MAIN COURSE

GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA

Beef Cheeks Cooked in "Elba Rosso Riserva" Wine

Rinderbäckchen in Rotweinreduktion "Elba Rosso Riserva" glasiert

Joue de Bœuf Glacées dans une Réduction de Vin Rouge "Elba Rosso Riserva"

DESSERT

CREMOSO AL MELOGRANO

Creamy Ricotta and Mascarpone, Pomegranate and Aleatico Raisin Wine Reduction

Crème au Ricotta et Mascarpone, Grenades e Réduction au Vin de Raisin "Aleatico"

Ricotta und Mascarpone Creme, Granatapfel und "Aleatico" Reduktion

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 65 PER PERSON

In order to offer you the best experience, the tasting menu is intended for all diners at the table.

Um die bestmögliche Erfahrung bieten zu können, werden für alle Tischgenossen die gleichen Gerichte vorbereitet.

Afin de vous offrir la meilleure expérience, le menu dégustation est destiné à tous les convives de la table.

ACQUA FONTE NAPOLEONE (From Poggio, Isola d'Elba)

€ 3

CRAFT BEERS:

BIRRA DELL'ELBA IPA	33 cl	€ 7
BIRRA DELL'ELBA IPA	75 cl	€ 15
BIRETTA ELBANA Blanche	50 cl	€ 9
TÖLZER MÜHLFELDBRÄU BIER	50 cl	€ 6

WINES BY GLASS

First Page on Wine List

BREAD AND COVER

€ 3

* TRANSPARENCY:

*We strongly believe in using - in all our dishes - 0 km products caught on the island of Elba.
We buy fish directly from the Fisherman's boat: unfortunately not everything is always available.
In the absence of fresh product, we use raw material previously frozen by us, or frozen directly on board.
If you have any doubts, don't hesitate to ask*

** RAW FISH:

***for your health and quality the product is subject to "shock freezing"*

ALLERGENS



1 GLUTEN



2 MILK



3 LUPINS



4 CRUSTACEAN



5 NUTS



6 SHELLFISH



7 CELERY



8 EGGS



9 FISH



10 MUSTARD



11 PEANUTS



12 SESAME



13 SOYA



14 SULHPITE