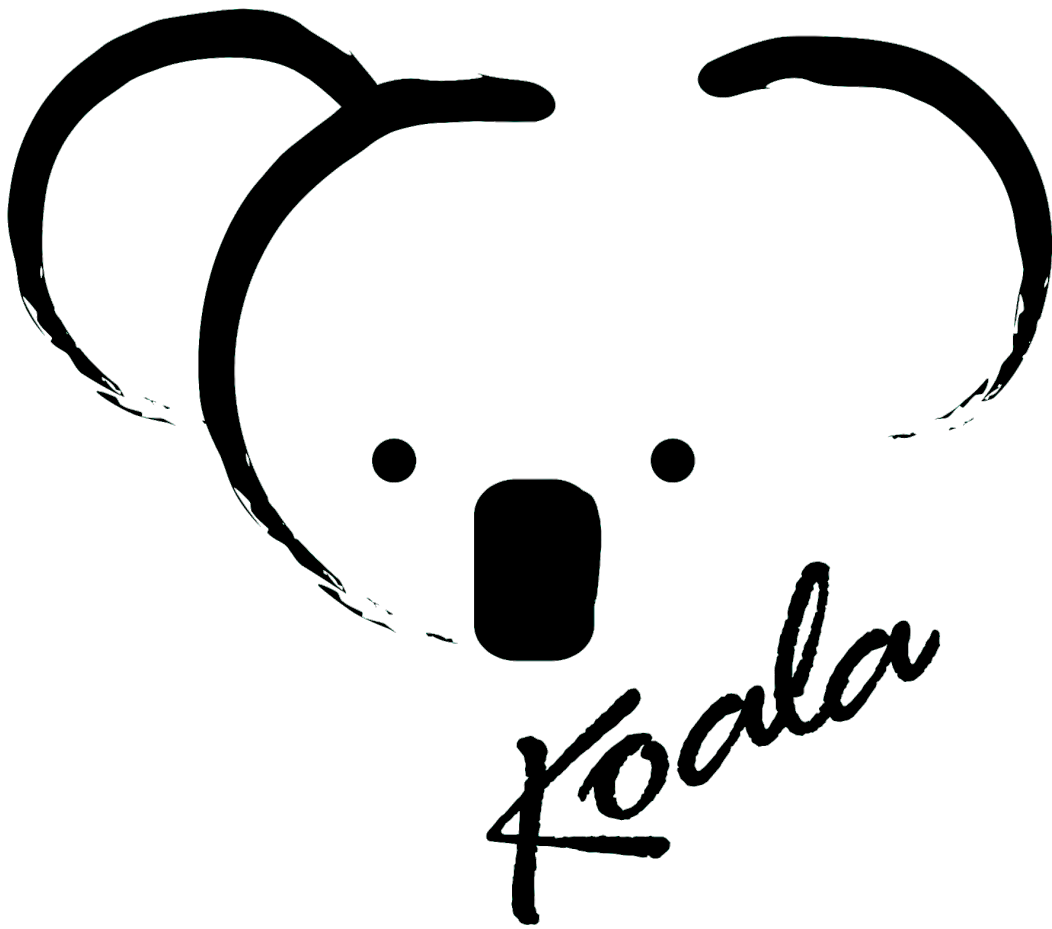


ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



TASTING MENÙ

STARTERS

[9,13] **CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO**

3 **Fish Variations: Raw, Marinated, Smoked**

3 *Fisch variation: Rohe, marinierte, geräucherte*

3 **Variations de Poisson: Cru, Mariné, Fumé**

[4] **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"

[6] **POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE**

Roasted Octopus on Mayonnaise Made with its own Water

Gegrillter Oktopus und Mayonnaise mit eigenem Wasser hergestellt

Poulpe rôti sur une Mayonnaise Faite avec sa Propre Eau

FIRST COURSE

[1,4,5,8] **TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE**

"Tagliolini" with Mixed Seafood Ragu

"Tagliolini" mit Meeresfrüchten Ragu

"Tagliolini" aux Ragu de Fruits de Mer

MAIN COURSE

[1,9] **SUPREMA DI MORONE IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE***

Herb Crusted Black Ruff (Centrolophus Niger) Filet with Potatoes and Saffron Cream

Filettierter Schwarzfisch mit Kräuterkruste und Kartoffelsafrancrème

Supreme de Centrolophe Noir en Croûte d'Herbes et crème de Pommes de Terre au Safran

DESSERT

CREMOSO AL FICO D'INDIA

Creamy Ricotta and Mascarpone with Cactus Fruit

Ricotta und Mascarpone Creme mit Kaktusfeigen

Crème au Ricotta et Mascarpone avec figue de Barbarie

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 70 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.

ANTIPASTI - STARTERS

[1,2,8,9] 5 SFUMATURE DEL NOSTRO MARE * € 24

Our Sea: Seafood Starter Variations

Unser Meer: Gemischte Meeresvorspeise des Hauses

Notre mer : entrée mixte de poissons pêchés localement

[4,6,9] 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 RICCIOLA # € 20

Amberjack Ceviche - Marinated Fish Tartare-

Bernsteinmakrele Ceviche - marinierte Fisch Tartare -

Sérieole Ceviche - Tartare Mariné -

[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

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO € 18

Chianina's Marinated Carpaccio

Marinierte Rindercarpaccio vom Chianina-Rind

Carpaccio Marinè de Chianina

[1,2] BATTUTA AL COLTELLO DI WAGYU € 19

Wagyu Tartare with Stracciatella and Taralli Crumble

Wagyu-Rind Tartar auf Stracciatella und Taralli Crumbe

Tartare de Wagyu avec Stracciatella et Taralli Crumble

[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] TIMBALLO DI ERBE DI CAMPO E PANE AI 5 CEREALI € 16

Chicory Timbale on Black Bread and Parmesan Cream

Zichorien-Törtchen auf Vollkornbrot und Parmesancreme

Timbale de Chicorée sauvage 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

[1,8,9] BIGOLI ALLO SCORFANO ROSSO * € 19

“Bigoli” with Red Scorpion Fish

“Bigoli” mit Drachenkopf Fischsauce

“Bigoli” avec Rascasse Rouge

[1,4,5,8] TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE * € 19

“Tagliolini” with Mixed Seafood Ragu

“Tagliolini” mit Meeresfrüchten Ragu

“Tagliolini” aux Ragu de Fruits de Mer

[2,4,7] RISO ACQUERELLO AL RADICCHIO ROSSO,

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E CREMA DI BURRATA # € 20

“Acquerello” Rice with Red Radicchio, Red Prawns Tartare and Burrata

“Acquerello” Reiz mit roten Radicchio, roten Garnelen und Burrata

“Acquerello” Riz aux Radicchio Rouge, Crevettes Rouges et Burrata

[1,2,7,8] TAGLIOLINI AL RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE € 15

“Tagliolini” with Wild Cockerel Ragu (with Tomato)

“Tagliolini” mit Ragù vom Freilaufendem Hahn (with Tomate)

“Tagliolini” avec Ragoût de Poules en Liberté (avec Tomate)

[1,2,8] MACCHERONCINI AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA € 15

“Maccheroncini” with Chianina Ragu’ (without Tomato)

“Maccheroncini” mit Chianinarindragù (ohne Tomate)

“Maccheroncini” au Ragoût de Chianina (sans Tomate)

[1,2,7,8] RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO € 19

Ravioli Stuffed with Overcooked Mallard

Ravioli gefüllt mit lange gekocht Stockente

Ravioli Fourrés au Colvert

[1,2,5,8] GNUDI DI RICOTTA E ZUCCA € 15

“Gnudi” Typical Tuscanian Gnocchi with Ricotta and Pumpkins, Nuts and “Cinta Senese” Bacon

“Gnudi” Typische toskanische Gnocchi mit Ricotta und Kürbissen, Nüssen und “Cinta Senese” Speck

“Gnudi” Gnocchi Tyique de la Toscane avec Ricotta et Citrouille, Noix et Joue de “Cinta Senese”

[1,2,8] TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI € 15

“Tagliolini” with Porcini Mushrooms

“Taglioni” mit Steinpilzen

“Tagliolini” aux Cèpes

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

[9] TATAKI DI TONNO ALALUNGA # € 26

Sliced Longfin Tuna (Typical Tuna from Tyrrherian Sea)

Leicht angebratenes Filet vom Langflossen (thuntypischer tyrrhenischer Thunfisch)

Thon Germon Grillé (Thon Blanc typique de la mer Tyrrhénienne)

[1,4,6,7,9] FRITTO MISTO DI STAGIONE A KM ZERO * € 26

Mixed Seasonal Fried Seafood

Frittiertes Vom Meer aus Elba

Friture Mixte Saisonnière de la Mer d'Elbe

[1,9] SUPREMA DI MORONE IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE* € 32

Herb Crusted Black Ruff (Centrolophus Niger) Filet with Potatoes and Saffron Cream

Filettierter Schwarzfisch mit Kräuterkruste und Kartoffelsafrancreme

Supreme de Centrolophus Noir en Croûte d'Herbes et crème de Pommes de Terre au Safran

[1,2,6,8] CALAMARO LOCALE RIPIENO € 28

Stuffed Squid

Gefüllter Tintenfisch

Encornets Farcis

[7,14] GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA € 24

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"

TAGLIATA CONTROFILETTO SASHI TRIPLA A € 27

"Sashi Triple A" Sirloin Sliced Beef (Rare Cooked)

"Sashi Triple A" Tagliata Rinderschnitte (Blutig Garstufen)

Grille Faux Filet de Boeuf "Sashi Tripla A" (Cuisson Saignant)

[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

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI Hg € 7

30 Days "Dry Aged" Fiorentina T-Bone Steak (price for hg)

Fiorentina "Dry Aged" 30 Tage" (Preis für hg)

Steak à la Florentine, Vieillie à Sec 30 Jours (prix pour hg)

[2] CINGHIALE IN UMIDO* € 25

Wild Boar - Low temperature Cooked

Wildschwein gegart bei Niedrigtemperatur mit karamellisierte Zwiebeln

Sanglier a Basse Température

Side Dish - Beilagen - Accompagnements € 6

WINES BY GLASS

-  Aleatico Rosè Brut, Fattoria delle Ripalte, Capoliveri € 6
-  Franciacorta DOCG Le Marchesine 36 Mesi Dosaggio Zero € 7
-  Champagne Jean Philippe Troussel “Creme” Extra Brut € 10

-  White Elba Island € 5
-  Rosè Elba Island € 5
-  White of The Day € 7
-  Red Elba Island € 5
-  Tuscan Red € 6
-  Red of the Day € 7

BEERS:

BIRRA DELL'ELBA IPA	33 cl	€ 7
BIRRA DELL'ELBA IPA	75 cl	€ 15
BIRETTA ELBANA Blanche	50 cl	€ 9
RIEGELE PRIVAT BIER	50 cl	€ 7

WATER “FONTE NAPOLEONE” 0,75 cl (From Poggio, Elba Island) € 4

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 SULPHITE |