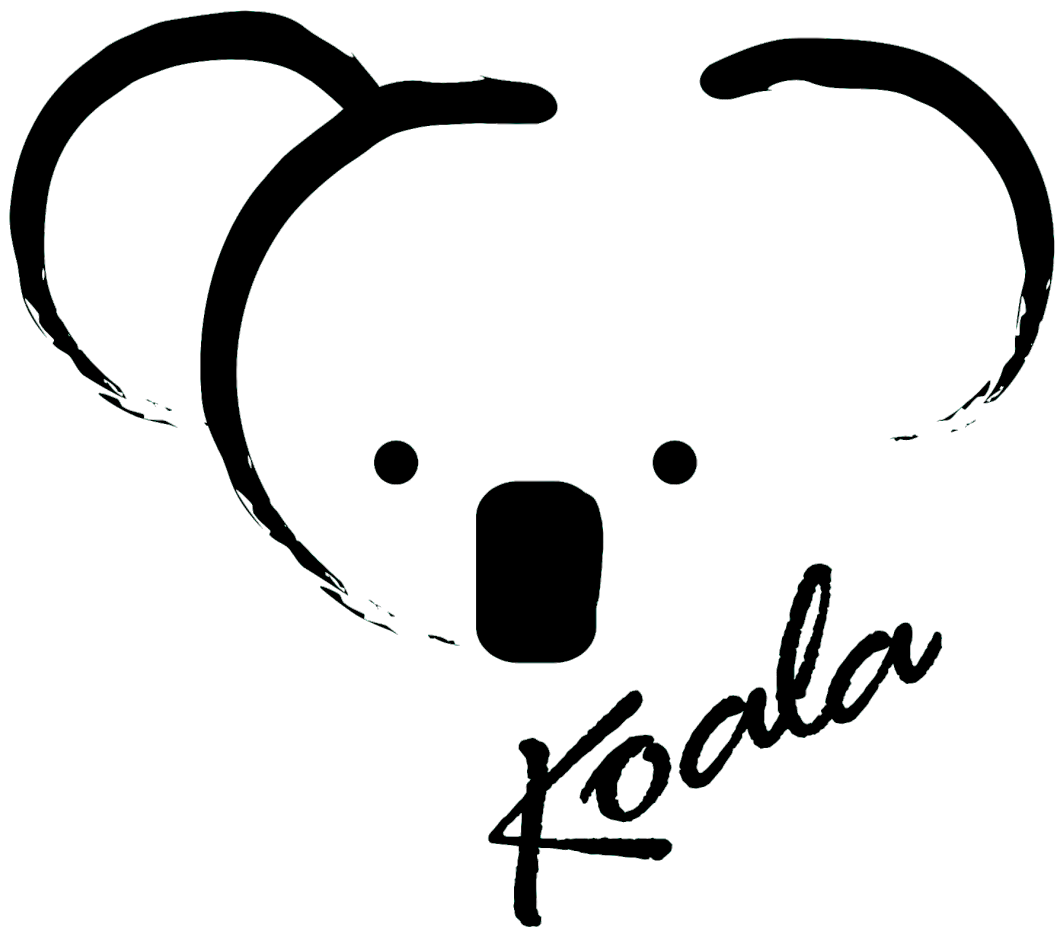


CUCINA & CANTINA



CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

Benvenuto:

CIALDA DI POLENTA CON RAZZA MANTECATATA [2,9]

CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO [9,13]

*Carpaccio di tonno rosso, pesce spada marinato 12 ore con limone e arance,
palamita marinata 24 ore ed affumicata con menta, rosmarino e alloro*

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA [4]

Gambero rosso, gambero rosa, scampo dalla barca del pescatore

POLPO ARROSTITO E LA SUA MAIONESE [6]

Granfia di polpo arrostita con maionese fatta dalla sua acqua di cottura

TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE [1,4,5,6,8,9]

Ragu bianco al coltello con frutti di mare locali

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

Morone (Ricciola di Fondale) Locale su Crema di Patate e Zafferano di Porto Azzurro

CREMOSO DI RICOTTA AL FICO D'INDIA E CRUMBLE DI CANTUCCI

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

il menù degustazione é da intendersi per tutti i commensali del tavolo.

€ 70 PER PERSONA

ANTIPASTI

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

5 Piccoli assaggi che variano in base al pescato giornaliero

€ 24

CRUDO MARE DEL TIRRENO# [4,6,9]

Crostacei, Sashimi e Carpacci esclusivamente da pesce pescato all'Elba

€ 40

CEVICHE DI RICCIOLA# [7,9]

Tartare con leche de tigre al latte di cocco

€ 20

POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE* [6]

Con maionese fatta dalla sua acqua di cottura

€ 19

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

Con pomodorini confit e frutti del capperò

€ 18

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO [8]

Con funghi chiodini e maionese al wasabi

€ 18

BATTUTA AL COLTELLO DI WAGYU [1,2]

Con panna cotta alla burrata e crumble di taralli

€ 19

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI [14]

Dell'antica macelleria Ceccatelli di Greve in Chianti

€ 18



TIMBALLO DI ERBE DI CAMPO E PANE AI 5 CEREALI [1,2,8]

Su crema al Parmigiano

€ 16

PRIMI PIATTI

TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

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

Con pomodoro fresco e polvere di scorfano

€ 19

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

Ragu bianco al coltello con frutti di mare locali

€ 20

**RISO ACQUERELLO AL RADICCHIO,
TARTARE DI GAMBERO ROSSO E CREMA DI BURRATA** # [2,4,7]

€ 20

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

Ragù rosso di galletto livornese allevato all'aperto

€ 15

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

Ragù in bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 15

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

Saltati nel suo fondo

€ 19

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

Noci, crema al parmigiano e gota di Cinta Senese Croccante

€ 15



TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI [1,2,8]

Porcini freschi dell'Appennino Modenese

€ 15

SECONDI PIATTI

TATAKI DI TONNO ALALUNGA# [9]

Piccolo tonnetto tipico del mar tirreno con insalatina di arancia e finocchi

€ 26

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

Composto esclusivamente da materia prima pescata all'Elba

€ 26

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

Morone (Ricciola di Fondale) locale sfilettato

€ 32

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

In salsa di pomodoro fresco

€ 28

MANZO ALLEVATO AL PASCOLO - GRASS FED:

GUANCIA DI ANGUS GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA [7,14]

Stufata a bassa temperatura su crema di patate e zafferano di porto azzurro

€ 24

TAGLIATA DI CONTROFILETTO SASHI TRIPLA A

Cottura al sangue sulla griglia con patate e maionese di rucola

€ 27

FILETTO DI ANGUS SCOTTATO AL FORNO [2]

Su crema al parmigiano

€ 29

FIORENTINA DRY AGED MIN. 30 GIORNI

Cotta lentamente sull'osso

Per Hg € 7

CINGHIALE IN UMIDO [7]

Con Cipolle Caramellate al Miele

€ 25

CONTORNI

€ 6

PANE E COPERTO

€ 3

* TRASPARENZA:

*Crediamo fortemente nell'utilizzo - in tutti i nostri piatti -
di prodotti a km zero pescati all'isola d'Elba.*

*Acquistiamo il pesce direttamente dalle barche:
purtroppo non sempre tutto è disponibile!*

*In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo materia prima
da noi precedentemente messa sottovuoto, abbattuta e stoccata.*

Se avete dei dubbi, non esitate a chiedere!

CRUDO DI MARE:

Ogni prodotto è acquistato fresco e poi abbattuto a -38°

per garantire la qualità nel consumo da crudo e la sicurezza secondo legge.

Conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, Capitolo III, lettera D, punto 3

° Se non è disponibile polpo locale fresco, lo acquistiamo surgelato all'origine della più alta qualità

FORNITORI:

BARCA "Santa Lucia" Portoferraio

BARCA "Topo Gigio" Marina di Campo

PESCHERIA "Elba Pesca" Porto Azzurro

PESCHERIA "Antonietta" Capoliveri

MACELLERIA "Falcone Antonino" Portoferraio

ALLERGENI ALIMENTARI



1 GLUTINE



2 LATTICINI



3 LUPINI



4 CROSTACEI



5 FRUTTA
A GUSCIO



6 MOLLUSCHI



7 SEDANO



8 UOVA



9 PESCE



10 SENAPE



11 ANACARDI



12 SESAMO



13 SOIA



14 SOLFITI