



## AUTUNNO 2022

Menú Degustazione in 6 Portate: la Nostra Idea di Cucina € 60 per Persona

3 Antipasti, il Primo del Giorno, il Pescato Locale Sfilettato, Il Sorbetto Girato a Mano di Frutta del Giorno

Al fine di potervi offrire la migliore esperienza il menù degustazione é da intendersi per tutti i commensali del tavolo.

[1,2,4,6,7,8,9,14] Il Nostro Mare in Piccoli Assaggi € 22

[7,9] Ceviche -Tartare Marinata- di Pesce di Giornata\*\* € 20

[6] Polpo Arrostito su Crema di Patate e Barbabietola\* € 18


[6,9] Il Crudo Mare: dalla Barca del Pescatore alla Tavola\*\* € 38

[1,2,9] Cestino con Acciughe del Cantabrico, Burrata, Frutti del Capperò e Pomodorini Confit € 17

[2] Carpaccio di Chianina con Caprino Bio della Fattoria Terra e Cuore € 16

[2] Battuta di Chianina su Stracciatella e Tartufo € 20

[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani da Suini Allevati allo Stato Brado € 18

 [1,2,8] Involtoni di Pasta Fillo con Flan di Zucca su Crema al Parmigiano € 16



Tutte le Paste sono Prodotte da Noi con Farine Biologiche Toscane

[1,4,5,6,9] Primo del Giorno € 18

[1,6,8] Bigoli al Ragù Bianco di Mare € 16

[1,9] Fusilloni allo Scorfano e Polvere di Scoglio € 16

[4,9] Risotto con Bisque di Gambero Rosso Locale, Tartare e Scorza di Limone\*\* € 19

[1,2,8] Bigoli al Ragù Bianco di Chianina € 15

[1,2,7] Fusilloni al Ragù di Galletto Livornese Ruspante € 15

[1,2] Ravioli Ripieni di Germano Reale Stracotto, il suo Fondo e Burro Fatto a Mano € 19

 [1,2,8] Tagliolini ai Porcini € 16 / con Tartufo € 19



[9,12,13] Tataki di Tonno Alalunga del Tirreno\*\* € 22

[6] Polpo Cacciuccato\* € 20

[1,2,6] Seppia Ripiena su Crema di Patate e Zafferano dell'Elba € 22

[9] Pescato Locale Giornaliero Sfilettato\*\* € 25

[1,4,6,7,9] Fritto Misto di Stagione a Km Zero\* € 23


[7,14] Guancia di Manzo Glassata all'Elba Rosso Riserva € 20

[7] Carrè di Cinghiale Locale Cotto a Bassa Temperatura con Cipolle Caramellate al Miele € 21

[2] Filetto di Black Angus Scottato su Crema al Parmigiano € 25 / con Tartufo € 28

Tagliata di Manzo - Grigio Alpina "Dry Aged" - Allevata al Pascolo € 23

Fiorentina o Costata di Chianina - per hg - € 6

 [1,2,8] Crocchette di Panko con Ceci, Patate e Verdure Autunnali su Crema allo Yogurt € 16



Contorni: Verdure di Stagione Saltate, Patate al Forno, Insalata Mista € 6

Pane e Coperto € 3

\* **Trasparenza:** crediamo fortemente nell'utilizzo - in tutti i nostri piatti - di prodotti a km 0 pescati all'isola d'Elba.

Aquistiamo il pesce direttamente dalla barca: purtroppo non sempre tutto è disponibile.

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo materia prima da noi precedentemente surgelata, o surgelata direttamente a bordo.

Se avete dei dubbi, non esitate a chiedere!

\*\* Prodotto da noi abbattuto per garantire la sicurezza e la qualità nel consumo da crudo.

### 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