



ESTATE 2022

Menù 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

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

[6] Polpo Arrostito su Vellutata di Zucchine Profumata al Basilico* € 18

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

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

[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell' Antica Macelleria Ceccatelli, da Suini Allevati allo Stato Brado € 18



[1,2,7] Il Nostro Orto: Antipasto Vegetariano € 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

[1,6] Calamarata (Farina di Grano Antico Macinata a Pietra) al Polpo di Scoglio* € 16

[4,6,7] Riso Nerone Integrale alle Seppie e Scampi** € 19

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

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



[1,2] Orecchiette con Melanzane, Mollica di Pane Croccante e Stracciatella € 15



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

[6] Polpo Cacciuccato* € 20

[6] Seppie Sporche su Crema allo Zafferano dell'Elba* € 22

[9] Pescato Locale Giornaliero Sfilettato** € 25

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

[9] Dalla Vetrina dei Pesci: Pescato del Giorno al Forno o alla Griglia per Hg da € 7 a € 8

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

[2] Filetto di Black Angus Scottato su Crema al Parmigiano € 25

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

Fiorentina o Costata di Chianina - per hg - € 6



[1,2,8] Crocchette di Zucchine, Patate e Curcuma su Crema allo Yogurt € 15



Contorni: Gurguglione all'Elbana, Patate al Forno, Verdure Grigliate, 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