



[1,6,9] Sfumature del Nostro Mare** € 23

[9] Tartare di Tonno Rosso** € 20

[1,2,9] Cestino con Burrata e Acciughe del Mar Cantabrico € 18

Carpaccio di Chianina Marinato con Insalatina di Arance e Finocchio € 16

[1,2] Battuta al Coltello di Angus con Stracciatella e Crumble di Taralli € 18

[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell'Antica Macelleria Ceccatelli € 16

[1,2,8] Timballo di Cicorie e Pane ai 5 Cereali su Crema al Parmigiano € 15



[1,9] Fusilloni allo Scorfano Rosso € 19

[1,4,6,7,9] Bigoli ai Frutti di Mare* € 19

[4,5,8] Riso Acquerello alla Zucca,
Tartare di Gambero Rosso e Polvere di Porcini* € 20

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

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

[1,2,7,8] Ravioli Fatti a Mano Ripieni di Germano Reale Saltati nel suo Fondo € 19

[1,2,8] Tagliolini con i Funghi Porcini* € 15



[9] Tonno Rosso Scottato su Crema alle Cime di Rapa** € 25

[4,6,7,9] Fritto Misto di Stagione a Km Zero* € 25

[9] Pescato Giornaliero Sfilettato* € 29

[1,2,6,8] Calamaro Locale Ripieno su Letto di Bietole* € 25

[7,14] Guancia di Manzo Glassata all'Elba Rosso Riserva € 22

[7] Cinghiale in Umido con Cipolle Caramellate al Miele e Polenta € 20

[2] Filetto di Black Angus su Crema al Parmigiano € 29

Fiorentina Dry Aged (minimo 45 giorni) x Hg € 7



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!

** Ogni prodotto è acquistato fresco e poi abbattuto a -38° per garantire la qualità e la sicurezza secondo legge nel consumo da crudo

ALLERGENI ALIMENTARI

