PRIMAVERA 2023

[1,2,4,6,7,8,9,14] Il Nostro Mare in Piccoli Assaggi € 23
[7,9] Ceviche di Pesce di Giornata** € 20
[6] Granfia di Polpo Arrostita e Maionese con la sua Acqua* € 19
[1,2,9] Cestino con Acciughe del Cantabrico, Burrata, Frutti del Cappero e Pomodorini Confit € 17

[2] Battuta al Coltello di Angus con Stracciatella e Julienne di Carciofi € 19
[2] Carpaccio di Chianina con Caprino Bio della Fattoria Terra e Cuore € 16
[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell' Antica Macelleria Ceccatelli € 18
[1,2,7] Timballo alle Erbe di Campo su Pane ai 5 Cereali e 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 ai Frutti di Mare del Pescatore € 18
[1,9] Fusilloni allo Scorfano e Polvere di Scoglio € 18
[4,7] Riso Acquerello con Bisque e Tartare di Gambero Rosso Locale € 20

[1,2] Fusilloni al Ragù di Galletto Livornese Ruspante € 15
[1,2,8] Bigoli al Ragù Bianco di Chianina € 15
[1,2,8] Ravioli Fatti a Mano Ripieni di Ricotta e Borragine agli Asparagi Verdi € 15

[9] Tataki di Tonno Rosso su Gazpacho di Pomodoro** € 25
[6] Polpo in Galera* € 22
[9] Pescato Locale Giornaliero Sfilettato** € 28
[1,4,6,7,9] Fritto Misto di Stagione a Km Zero* € 25

Angus Allevato al Pascolo (Grass Fed):

[7,14] Guancia Glassata all'Elba Rosso Riserva € 22
[2] Filetto Scottato al Forno su Crema al Parmigiano € 29
Tagliata "Dry Aged 40 giorni" € 25
Fiorentina "Dry Aged 30 giorni" - per hg - € 6,5

Contorni: Verdure di Stagione Saltate, 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