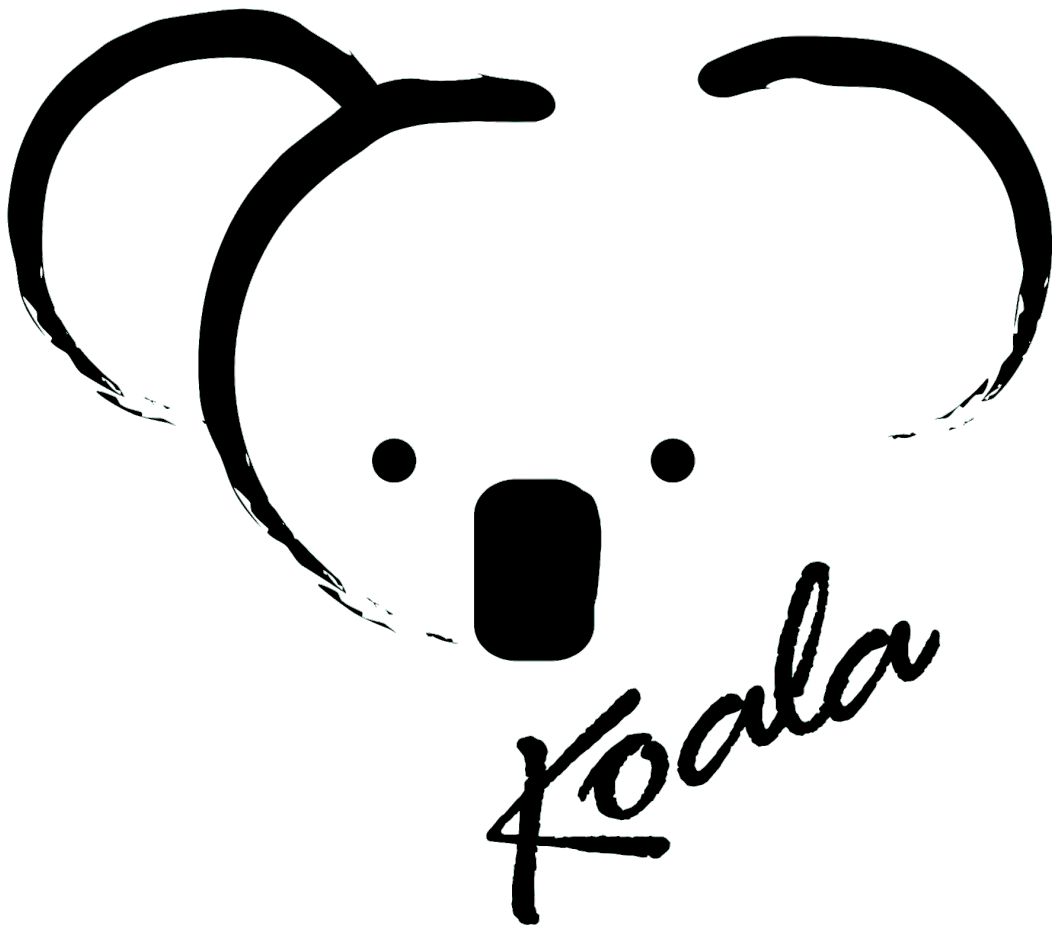


ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



#1 TASTING MENÙ (COOKED)

STARTERS

AL VAPORE, MARINATO E AFFUMICATO

3 Fish Variations: Steamed, Marinated, Smoked

3 Fisch variation: gedämpfte, marinierte, geräucherte

3 Variations de Poisson: à la Vapeur, Mariné, Fumé

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Langoustine and Red Prawn from the "Santa Lucia" Boat

Scampi und rote Garnelen vom Fischerboot "Santa Lucia"

Langoustines et Crevettes Rouges du Bateau "Santa Lucia"

POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE

Roasted Octopus on Mayonnaise Made with its own Water and Potatoes Cream

Gegrillter Oktopus auf Kartoffel Creme und Mayonnaise mit eigenem Wasser hergestellt

Poulpe rôti sur une Mayonnaise Faite avec sa Propre Eau et Crème de Pommes de Terre

FIRST COURSE

IL PRIMO DEL GIORNO

First Course of the Day

Erster Gang des Tages

Le Premier Plat du Jour

MAIN COURSE

PESCATO LOCALE SFILETTATO DEL GIORNO

"Daily Catch" Fish Filet of the Day

Filettierter Fisch vom Tagesfang

Filet de Poisson frais du Moment

DESSERT

CREMOSO ALLE PESCHE E ALEATICO

Creamy Ricotta and Mascarpone, Peaches and Aleatico Raisin Wine Reduction

Crème au Ricotta et Mascarpone, Pêches e Réduction au Vin de Raisin "Aleatico"

Ricotta und Mascarpone Creme, Pfirsiche und "Aleatico" Reduktion

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 65 PER PERSON

In order to offer you the best experience, the tasting menu is intended for all diners at the table.

Um die bestmögliche Erfahrung bieten zu können, werden für alle Tischgenossen die gleichen Gerichte vorbereitet.

Afin de vous offrir la meilleure expérience, le menu dégustation est destiné à tous les convives de la table.

#2 TASTING MENÙ **RAW**

STARTERS

AL VAPORE, MARINATO E AFFUMICATO

3 Fish Variations: Raw, Marinated, Smoked

3 Fisch variation: Rohe, marinierte, geräucherte

3 Variations de Poisson: Cru, Mariné, Fumé

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Langoustine and Red Prawn from the "Santa Lucia" Boat

Scampi und rote Garnelen vom Fischerboot "Santa Lucia"

Langoustines et Crevettes Rouges du Bateau "Santa Lucia"

TAGLIATELLA DI SEPPIA O CALAMARO

Raw Cuttlefish or Squid

Roher Tintenfisch oder Kalmar

Seiches ou Calamars Crus

FIRST COURSE

TAGLIOLINI CON PESTO DI RUCOLA E GAMBERO ROSSO

Tagliolini with Rocket Pesto, Lemon Zest and Red Prawns Tartare

Tagliolini mit Rucola-Pesto, Zitronenschale und rote Garnelen Tartare

Tagliolini au Pesto de Roquette, Zeste de Citron et Tartare de Crevettes Rouges

MAIN COURSE

TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO

Longfin Tuna (Typical Tuna from Tyrrherian Sea) with Tomato Gazpacho

Leicht angebratenes Filet vom Langflosser (thuntypischer tyrrhenischer Thunfisch) mit Tomatengazpacho

Thon Germon Grillé (Thon Blanc typique de la mer Tyrrhénienne) avec Gazpacho de Tomates

DESSERT

CREMOSO ALLE PESCHE E ALEATICO

Creamy Ricotta and Mascarpone, Peaches and Aleatico Raisin Wine Reduction

Crème au Ricotta et Mascarpone, Pêches e Réduction au Vin de Raisin "Aleatico"

Ricotta und Mascarpone Creme, Pfirsiche und "Aleatico" Reduktion

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 65 PER PERSON

In order to offer you the best experience, the tasting menu is intended for all diners at the table.

Um die bestmögliche Erfahrung bieten zu können, werden für alle Tischgenossen die gleichen Gerichte vorbereitet.

Afin de vous offrir la meilleure expérience, le menu dégustation est destiné à tous les convives de la table.

ANTIPASTI - STARTERS

[1,2,4,6,7,8,9,14] **IL NOSTRO MARE € 25**

Our Sea: Seafood Starter Variations

Unser Meer: Gemischte Meeresvorspeise des Hauses

Notre mer : entrée mixte de poissons pêchés localement

[6,9] **CRUDO MARE: IL TIRRENO IN 9 SFACCETTATURE** € 40**

Raw Fish: Tastes from Tyrrhenian Sea

Rohe Variation: Tyrrhenischer Fisch

Poisson Cru: Saveurs de la mer tyrrhénienne

[7,9] **CEVICHE DI PESCATO DI GIORNATA** € 20**

Ceviche - Marinated Fish Tartare- of the Day

Ceviche - marinierte Fisch Tartare - aus unserem Tagesfang

Ceviche: Tartare de Poisson Mariné du Jour

[1,4,7] **SCAMPO E GAMBERO ROSSO DELLA BARCA SANTA LUCIA** € 24**

Cooked and raw: Langoustine and Red Prawn from the "Santa Lucia" Boat

Roh und gekocht: Scampi und rote Garnelen vom Fischerboot "Santa Lucia"

Cuits et Crus : Langoustines et Crevettes Rouges du Bateau "Santa Lucia"

[6] **GRANFIA DI POLPO ARROSTITA* € 19**

Roasted Octopus on Potatoes Cream

Gegrillter Oktopus auf Kartoffel Creme

Poulpe rôti sue Crème de Pommes de Terre

[1,2,9] **CESTINO CON BURRATA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 18**

Cantabrian Anchovies on burrata, Caperberries and Confit Cherry Tomatoes

Mürbeteig-korb mit kantabrischen Sardellen auf Burrata, Kapern und konfierten Tomaten

Anchois de Cantabrie sur Burrata, Fruits de Câpres et Tomates Cerises

ANTIPASTI - STARTERS

[2] CARPACCIO DI CHIANINA € 16

Chianina's Carpaccio with Organic Fresh Goat Cheese from "Fattoria Terra e Cuore"
Rindercarpaccio vom Chianina-Rind mit Bio Ziegenricotta vom Bauernhof "Terra e Cuore"
Carpaccio de Chianina avec Buche Fraiche du Chèvre Bio de la "Fattoria Terra e Cuore"

[1,2] BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS € 19

Angus Tartare with Stracciatella and Caperberries
Angus-Rind Tartar auf Stracciatella und Kapern
Tartare d'Angus avec Stracciatella et Fruits de Câpres

[14] TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI € 18

Typical Tuscan Cured Meats from the Ancient Butcher Shop "Ceccatelli", Greve in Chianti
Toskanische Aufschnittplatte der Metzgerei Ceccatelli
La Charcuterie Toscane Typique de l'Ancienne Boucherie "Ceccatelli", Greve in Chianti



[1,2,7,8] ANTIPASTO DELL' ORTO € 18

From the Garden: Vegetarian Appetizer with Seasonal Vegetables
Vegetarische Vorspeisenplatte aus Garten
Entrée végétarienne du jardin

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

HOMEMADE PASTA WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR

NUDEL SORTEN WERDEN VON UNS AUS BIOLOGISCHEN ITALIENISCHE MEHLSORTEN HERGESTELLT

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES À BASE DE FARINE ITALIENNE BIOLOGIQUE

[1,4,5,6,8,9] **IL PRIMO DEL GIORNO € 18**

First Course of the Day

Erster Gang des Tages

Le Premier Plat du Jour

[1,8,9] **BIGOLI AL DENTICE € 19**

“Bigoli” with Red Snapper, Cherry Tomatoes and Basil Emulsion

“Bigoli” mit Zahnbrassen Fischesauce und Basilikum

“Bigoli” avec Denti, tomates cerises et émulsion de basilic

[1,4,5,8] **TAGLIOLINI CON PESTO DI RUCOLA E GAMBERO ROSSO* * € 20**

Tagliolini with Rocket Pesto, Lemon Zest and Red Prawns Tartare

Tagliolini mit Rucola-Pesto, Zitronenschale und rote Garnelen Tartare

Tagliolini au Pesto de Roquette, Zeste de Citron et Tartare de Crevettes Rouges

[4,6,7,9] **RISO ACQUERELLO AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE € 19**

“Acquerello” Rice with Mixed Seafood from the Fisherman Boat

“Acquerello” Reis mit Meeresfrüchten vom Fischerboot

“Acquerello” Riz aux Fruits de Mer du Bateau de Pêche

[1,2,7] **FUSILLONI AL RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE € 15**

“Fusilloni” with Wild Cockerel Ragù (with Tomato)

“Fusilloni” mit Ragù vom Freilaufendem Hahn (with Tomato)

“Fusilloni” avec Ragoût de Poules en Liberté (avec Tomato)

[1,2,8] **BIGOLI AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA € 15**

Bigoli with Chianina Ragù (without Tomato)

“Bigoli” mit Chianinarindragù (ohne Tomato)

“Bigoli” au Ragoût de Chianina (sans Tomato)



[1,2] **ORECCHIETTE CON CREMA DI MELANZANE € 15**

“Orecchiette” with Eggplants and Burrata Cheese

“Orecchiette” mit Auberginen und Burrata

Orecchiette aux Aubergines et Burrata

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

[9] TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO ** € 25

Longfin Tuna (Typical Tuna from Tyrrherian Sea) **with Tomato Gazpacho**

Leicht angebratenes Filet vom Langflossen (thuntypischer tyrrhenischer Thunfisch) *mit Tomatengazpacho*

Thon Germon Grillé (Thon Blanc typique de la mer Tyrrhénienne) avec Gazpacho de Tomates

[6] POLPO IN GALERA * € 22

Stewed Octopus in Pot (Typical Recipe from Elba)

Geschmorter Oktopus auf Elbanische art

Poulpe Mijote (Recette Typique de l'Elbe)

[1,4,6,7,9] FRITTO MISTO DI STAGIONE A KM ZERO * € 25

Mixed Seasonal Fried Seafood

Frittiertes Vom Meer aus Elba

Friture Mixte Saisonnière de la Mer d'Elbe

[9] PESCATO LOCALE GIORNALIERO SFILETTATO ** € 29

Daily Catch” Fish Filet of the Day

Filettierter Fisch vom Tagesfang

Filet de Poisson frais du Moment

[9] DALLA VETRINA DEL PESCE: PESCATO DEL GIORNO Hg € 8

Fish Showcase: Catch of the Day (price for hg)

Fischtheke: frischer Fisch auf mediterrane Art (Preis für hg)

La vitrine du poisson : La prise du jour (prix pour hg)

[7,14] GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA € 22

Beef Cheeks Cooked in “Elba Rosso Riserva” Wine

Rinderbäckchen in Rotweinreduktion “Elba Rosso Riserva” glasiert

Joue de Bœuf Glacées dans une Réduction de Vin Rouge “Elba Rosso Riserva”

[2] FILETTO SCOTTATO AL FORNO € 29

Slow Roasted Tenderloin on Parmesan Cream

Leicht angebratenes Filet auf Parmesancreme

Filet de Boeuf au Four sur Crème de Parmesan

TAGLIATA DRY AGED 40 GIORNI € 25

40 Days “Dry Aged” Tagliata (Seared and Sliced Beef)

“Tagliata” Rinderschnitte “Dry Aged 40 Tage”

Grille Faux Filet de Boeuf, vieillie à sec 40 Jours

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI Hg € 6,5

30 Days “Dry Aged” Fiorentina T-Bone Steak (price for hg)

Fiorentina “Dry Aged” 30 Tage” (Preis für hg)

Steak à la Florentine, vieillie à sec 30 Jours (prix pour hg)

Side Dish - Beilagen - Accompagnements € 6

ACQUA FONTE NAPOLEONE (From Poggio, Isola d'Elba)

€ 3

CRAFT BEERS:

BIRRA DELL'ELBA IPA	33 cl	€ 7
BIRRA DELL'ELBA IPA	75 cl	€ 15
BIRETTA ELBANA Blanche	50 cl	€ 9
TÖLZER MÜHLFELDBRÄU BIER	50 cl	€ 6

WINES BY GLASS

First Page on Wine List

BREAD AND COVER

€ 3

* TRANSPARENCY:

We strongly believe in using - in all our dishes - 0 km products caught on the island of Elba.

We buy fish directly from the Fisherman's boat: unfortunately not everything is always available.

In the absence of fresh product, we use raw material previously frozen by us, or frozen directly on board.

If you have any doubts, don't hesitate to ask

** RAW FISH:

***for your health and quality the product is subject to "shock freezing"*

ALLERGENS



1 GLUTEN



2 MILK



3 LUPINS



4 CRUSTACEAN



5 NUTS



6 SHELLFISH



7 CELERY



8 EGGS



9 FISH



10 MUSTARD



11 PEANUTS



12 SESAME



13 SOYA



14 SULPHITE