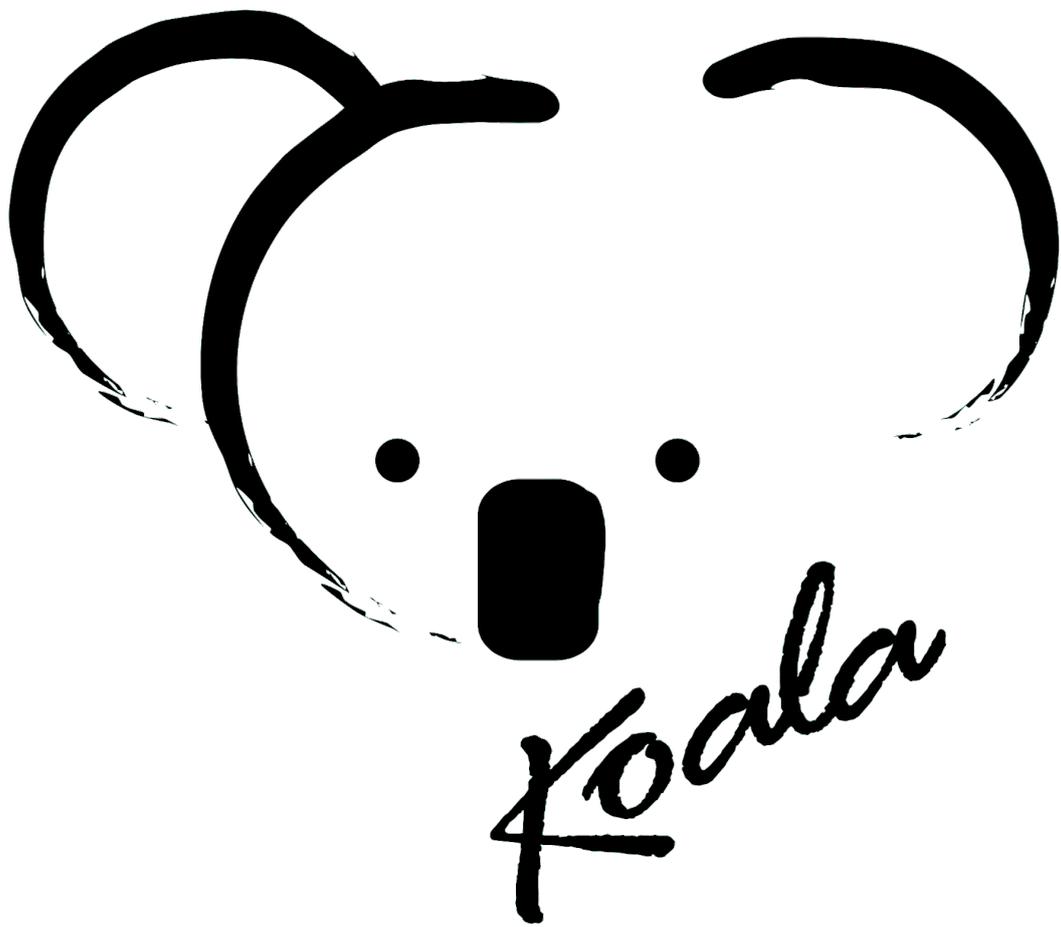


CUCINA & CANTINA



CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

#1 MENÙ DEGUSTAZIONE **COTTO**

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

Benvenuto:

PANZANELLA ALL'ELBANA CON TONNINA

AL VAPORE, MARINATO E AFFUMICATO

Razza al vapore con cipollina caramellata, pesce spada marinato 48 ore con limone e arance, palamita marinata 24 ore ed affumicata con menta, rosmarino e alloro

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Gambero scottato con semi di sesamo nero, scampo gratinato con le nostre erbe aromatiche

POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE

Granfia di polpo arrostita con maionese fatta dalla sua acqua di cottura

IL PRIMO DEL GIORNO

Ogni giorno un primo diverso in base alla disponibilità del pescato

PESCATO LOCALE SFILETTATO DEL GIORNO

Filetto che varia a seconda della disponibilità del pescato giornaliero

CREMOSO ALLE PESCHE E ALEATICO

Cremoso di ricotta e mascarpone alle pesche, con crumble di cantucci e riduzione di aleatico passito dell'elba

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

€ 65 PER PERSONA

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

#2 MENÙ DEGUSTAZIONE (CRUDO)

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

Benvenuto:

PANZANELLA ALL'ELBANA CON TONNINA

CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO

*Carpaccio di ricciola, pesce spada marinato 48 ore con limone e arance,
palamita marinata 24 ore ed affumicata con menta, rosmarino e alloro*

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Gambero rosso, gambero rosa, scampo dalla barca del pescatore

TAGLIATELLA DI SEPPIA O CALAMARO

Seppia o calamaro crudi con emulsione di olio, limone, prezzemolo

TAGLIOLINI CON PESTO DI RUCOLA E GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero rosso locale, polvere fatta con le loro teste e scorza di limone

TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO

Piccolo tonnetto tipico del mar tirreno scottato sulla griglia

CREMOSO ALLE PESCHE E ALEATICO

*Cremoso di ricotta e mascarpone alle pesche, con crumble di cantucci
e riduzione di aleatico passito dell'elba*

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

€ 65 PER PERSONA

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

ANTIPASTI

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

Piccoli assaggi caldi, freddi, marinati, al vapore da pesci tipici del nostro mare

€ 25

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

Crostacei, sashimi e carpacci esclusivamente da pesce pescato all'Elba

€ 40

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

Tartare di pesce del giorno marinata con frutta e spezie

€ 20

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

Scampo e gambero rosso locali in 2 modi: cotti e crudi

€ 24

GRANFIA DI POLPO ARROSTITA* [6]

Con maionese fatta dalla sua acqua di cottura

€ 19

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

Con pomodorini confit e frutti del capperro

€ 18

CARPACCIO DI CHIANINA [2]

Con caprino bio della fattoria Terra e Cuore di Portoferraio

€ 16

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS [1,2]

Con stracciatella, crumble di taralli e frutti del capperro

€ 20

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI [14]

Dell'antica macelleria Ceccatelli di Greve in Chianti

€ 18



ANTIPASTO DELL' ORTO [1,2,7,8]

Antipasto vegetariano con verdure locali di stagione

€ 18

PRIMI PIATTI

TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

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

Ogni giorno un primo diverso a seconda della disponibilità del pescato locale

€ 18

BIGOLI AL DENTICE [1,8,9]

Con pomodorini, emulsione di basilico e polvere di scoglio

€ 19

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

Tartare di gamberi rossi locali, polvere fatta con le loro teste e scorza di limone

€ 20

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

Polpo, totani, gamberi rosa, scampi, cozze, vongole e bisque di gambero rosso

€ 19

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

Ragù rosso di galletto livornese allevato all'aperto

€ 15

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

Ragù in bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 15



ORECCHIETTE CON CREMA DI MELANZANE [1,2]

Pomodorini e stracciatella

€ 15

SECONDI PIATTI

TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO ** [9]

Piccolo tonnetto tipico del mar tirreno scottato sulla griglia

€ 25

POLPO IN GALERA* [6]

Ricetta tipica elbana a base di polpo di scoglio fresco, stufato nella sua acqua

€ 22

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

Composto esclusivamente da materia prima pescata all'Elba

€ 25

PESCATO LOCALE GIORNALIERO SFILETTATO** [9]

Filetto che varia a seconda della disponibilità del pescato giornaliero

€ 29

DALLA VETRINA DEL PESCE: PESCATO DEL GIORNO [9]

Pesce al forno, alla griglia o al sale a seconda della disponibilità del giorno

Per Hg. € 8

ANGUS ALLEVATO AL PASCOLO - GRASS FED :

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

Stufata a bassa temperatura su crema di patate e zafferano di porto azzurro

€ 22

FILETTO SCOTTATO AL FORNO [2]

Su crema al parmigiano reggiano

€ 29

TAGLIATA DRY AGED 40 GIORNI

Alla griglia con patate e maionese di rucola

€ 25

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI

Cotta lentamente sull'osso

Per Hg € 6,5

CONTORNI :

Gurguglione (verdure di stagione saltate), verdure grigliate, patate al forno

€ 6

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

€ 3

BIRRE ARTIGIANALI:

BIRRA DELL'ELBA Bionda	33 cl	€ 7
BIRRA DELL'ELBA Bionda	75 cl	€ 15
BIRETTA ELBANA Bianca	50 cl	€ 9
BIRRA TEDESCA HELL'S	50 cl	€ 6

VINI AL CALICE :

Vedi prima pagina della carta dei vini

PANE E COPERTO

€ 3

* TRASPARENZA:

*Crediamo fortemente nell'utilizzo - in tutti i nostri piatti - di prodotti a km zero pescati all'isola d'Elba.
Acquistiamo il pesce direttamente dalla barca: purtroppo non sempre tutto è disponibile.*

*In mancanza di prodotto fresco,
utilizziamo materia prima da noi precedentemente messa sottovuoto, abbattuta e stoccata,
oppure surgelata direttamente a bordo.
Se avete dei dubbi, non esitate a chiedere!*

** CRUDO DI MARE:

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

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 SOLA	 14 SOLFITTI