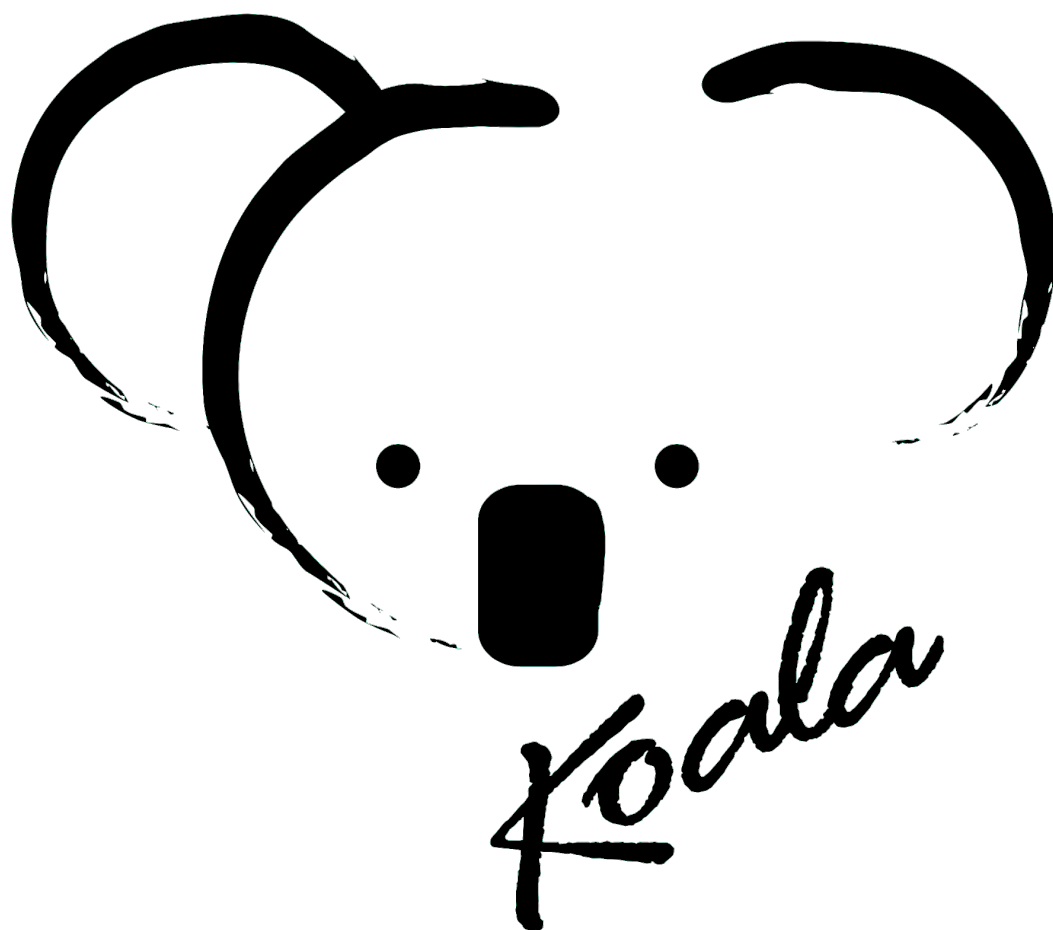


CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



CUCINA & CANTINA

ANTIPASTI - STARTERS

[1,2,5,8,9] **SFUMATURE DEL NOSTRO MARE* € 24**

Our Sea: Seafood Starter Variations

Unser Meer: Gemischte Meeresvorspeise des Hauses

Notre mer : entrée mixte de poissons pêchés localement

[4,9] **CRUDO MARE: IL TIRRENO IN 9 SFACCETTATURE# € 42**

Raw Fish: Tastes from Tyrrhenian Sea

Rohe Variation: Tyrrhenischer Fisch

Poisson Cru: Saveurs de la mer tyrrhénienne

[1,9] **TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO# € 24**

Three Raw Fish Carpaccio of the day

Drei rohe Fisch-Carpaccio des Tages

Carpaccio de trois poissons crus du jour

[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

[8] **CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO € 18**

Chianina's Marinated Carpaccio with Pickled Vegetables

Mariniert Carpaccio vom Chianina-Rind mit eingelegtes Gemüse

Carpaccio de Bœuf "Chianina" avec légumes marinés

[1,2] **BATTUTA AL COLTELLO DI HEREFORD € 19**

Hereford Tartare with Parmesan Pannacotta

Hereford-Rind Tartar auf Parmesan Pannacotta

Tartare de Hereford avec Pannacotta au Parmesan

[1,7,14] **TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI € 19**

Typical Tuscan Cured Meats

Toskanische Aufschnittplatte

La Charcuterie Toscane Typique

LINGUA DI VITELLONE COTTA A BASSA TEMPERATURA € 18

Low-temperature Cooked Veal Tongue, White Beans Cream and Green Sauce

Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbszunge, Cannellini-Bohnencreme, grüne Sauce

Langue de Veau Cuite à Basse Température, Crème de Haricots Blancs et Sauce Verte



[2] **ZUCCA, RADICCHIO GRIGLIATO E SPUMA DI BURRATA € 15**

Pumpkin, Roasted Radicchio, Burrata Mousse and Red Wine Reduction

Kürbissen, gegrillter roten Radicchio, Burrata Mousse und Rotweinreduktion

Citrouille, , Radicchio Rouge Grillé, Mousse de Burrata et Réduction de Vin Rouge

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

[1,8,9] **BIGOLI ALLO SCORFANO ROSSO € 21**

“Bigoli” with Red Scorpion Fish

“Bigoli” mit Drachenkopf Fischsauce

“Bigoli” avec Rascasse Rouge

[1,4,6,8,9] **TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE* € 21**

“Tagliolini” with Mixed Seafood Ragu

“Tagliolini” mit Meeresfrüchten Ragu

“Tagliolini” aux Ragu de Fruits de Mer

[2,4,7] **RISO ACQUERELLO AL RADICCHIO ROSSO,**

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E CREMA DI BURRATA # € 22

“Acquerello” Rice with Red Radicchio, Red Prawns Tartare and Burrata

“Acquerello” Reiz mit roten Radicchio, roten Garnelen und Burrata

“Acquerello” Riz aux Radicchio Rouge, Crevettes Rouges et Burrata

[1,2,8] **BIGOLI AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA DI FAUSTO € 16**

“Bigoli” with Porcini Mushrooms and handmade Sausage

“Bigoli” mit Steinpilzen und hausgemachte Wurst

“Bigoli” aux Cèpes et Saucisse artisanale

[1,2,8] **MACCHERONCINI AL RAGÚ BIANCO DI CHIANINA € 16**

“Maccheroncini” with Chianina Ragu’ (without Tomato)

“Maccheroncini” mit Chianinarindragù (ohne Tomate)

“Maccheroncini” au Ragoût de Chianina (sans Tomate)

[1,2,7,8] **RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO € 22**

Ravioli Stuffed with Overcooked Mallard

Ravioli gefüllt mit lange gekocht Stockente

Ravioli Fourrés au Colvert



[1,2,5,8] **GNUDI DI RICOTTA E ZUCCA € 15**

“Gnudi” Typical Tuscanian Gnocchi with Ricotta, Pumpkins and Nuts

“Gnudi” Typische toskanische Gnocchi mit Ricotta, Kürbissen und Nüssen

“Gnudi” Gnocchi Tyique de la Toscane avec Ricotta, Citrouille et Noix

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

[7,9] SUPREMA DI RICCIOLA CON IL SUO FONDO* € 32

Amberjack Supreme on its Cooking Sauce

Bernsteinmakrelenfilet in der eigenen Sauce

Suprême de Sériole avec son Jus de Cuisson

[1,6,8] CALAMARO LOCALE RIPIENO € 29

Stuffed Squid on Chard Cream

Gefüllter Tintenfisch auf Mangoldcreme

Encornets Farcis sur Crème de Bettes

[6] POLPO IN GALERA* € 26

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* € 26

Mixed Seasonal Fried Seafood

Frittiertes Vom Meer aus Elba

Friture Mixte Saisonnière de la Mer d'Elbe

[7,14] GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA € 26

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"

[7] PICCIONE AL FORNO CON FONDO DI UVA € 29

Slow Roasted Pigeon on Grape Sauce

Langsam gebratene Taube auf Traubensauce

Pigeon rôti lentement avec sauce aux raisins

TAGLIATA DI RIBEYE DA FRISONA SASHI € 27

"Sashi Triple A" Sirloin Sliced Beef (Rare Cooked)

"Sashi Triple A" Tagliata Rinderschnitte (Blutig Garstufen)

Grille Faux Filet de Boeuf "Sashi Tripla A" (Cuisson Saignant)

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI Hg € 8

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 € 6/8

TASTING MENÙ

[2,9] RAZZA IN DUE COTTURE

Ray fish : Steamed And Creamy

Echte Rochen: gedünstet und Creme

Raie: Vapeur et Crémeux

[9,13] CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO

3 Fish Variations: Raw, Marinated, Smoked

3 Fisch variation: Rohe, marinierter, geräucherter

3 Variations de Poisson: Cru, Mariné, Fumé

[1,2,5,9] ALICE e GATTUCCIO

Stuffed Anchovy and Catshark Meatball

Gefüllte Sardellen und Kleingefleckte Katzenhai Frikadelle

Anchois farcis et Boulettes de Petite Roussette

[1,4,6,8,9] TAGLIOLINI AL RAGU DI MARE

“Tagliolini” with Mixed Seafood Ragu

“Tagliolini” mit Meeresfrüchten Ragu

“Tagliolini” aux Ragu de Fruits de Mer

SUPREMA DI RICCIOLA CON IL SUO FONDO [7,9]

Amberjack Supreme on its Cooking Sauce

Bernsteinmakrelenfilet in der eigenen Sauce

Suprême de Sériole avec son Jus de Cuisson

[1,2,8] CREMOSO AL FICO D'INDIA o SORBETTO DI FRUTTA

Creamy Ricotta and Mascarpone with Cactus Fruit or Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Ricotta und Mascarpone Creme mit Kaktusfeigen oder Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Crème au Ricotta et Mascarpone avec figue de Barbarie ou Sorbet aux Fruits: Goût du Jour

€ 70 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.