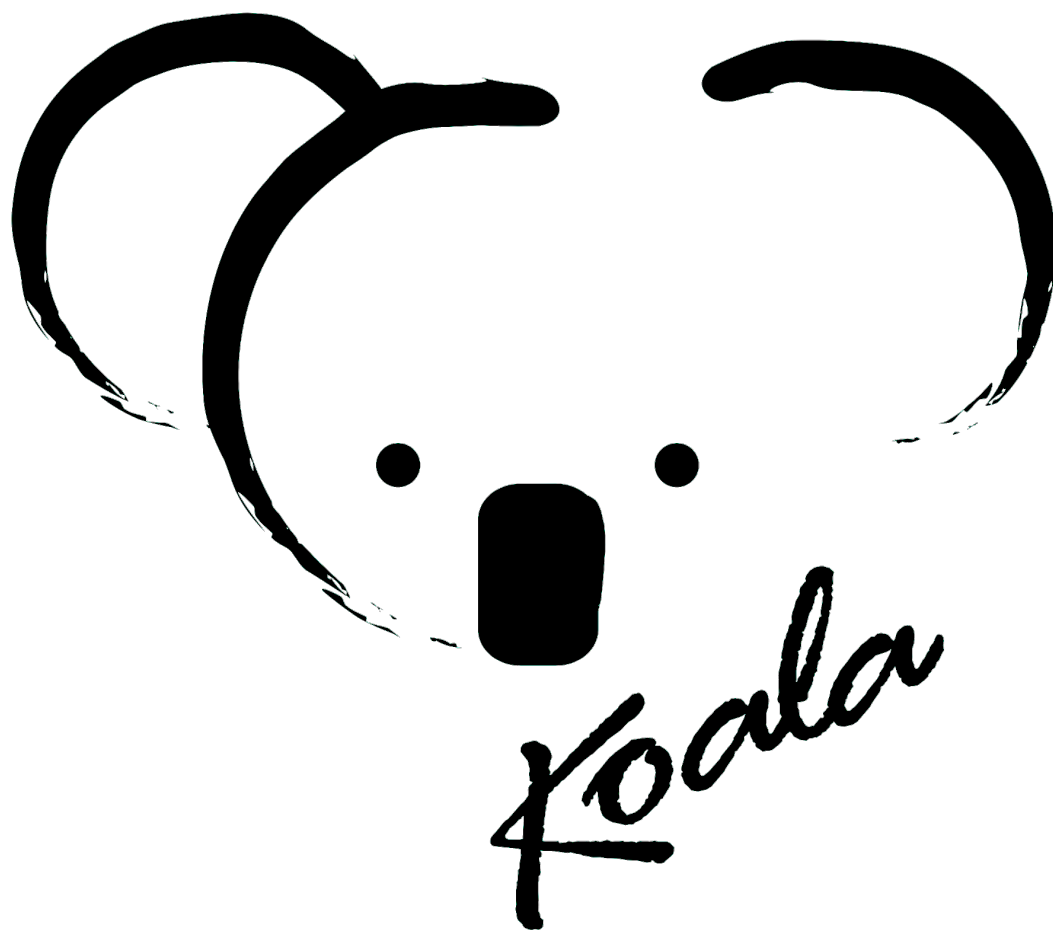


CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



CUCINA & CANTINA

ANTIPASTI - STARTERS

COOKED FISH

[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

[1,5,8,9] IL PESCE AZZURRO DEL TIRRENO* € 22

Blue Fishes from Tyrrhenian Sea

Blaufisch Von Tyrrhenische Meer

Poisson Bleu de la mer Tyrrhénienne

[6] GRANFIA DI POLPO ARROSTITA* € 19

Roasted Octopus on Broadbean Cream and Saffron

Gegrillter Oktopus auf Saubohnen Creme und Safran Von Elba

Poulpe rôti sur Crème de fèves et Safran de l'île d'Elbe

[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

RAW FISH

[4,9] CRUDO MARE: I COLORI DELLA BARCA SANTA LUCIA# € 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

MEAT AND VEGETARIAN

[8] CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO

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



[1,2,8] MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON BURRATA € 15

Eggplant Millefeuille with Burrata Cheese

Auberginen-Millefeuille mit Burrata Creme

Millefeuille d' Aubergines au Fromage Burrata

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] CALAMARATA AL RAGÚ DI POLPO* € 20

Calamarata with Octopus Ragù, Lemon Zest and Rosemary

Calamarata mit Oktopus Ragù, Zitronenschale und Rosmarin

Calamarata avec Ragoût de Poulpe, Romarin, Zeste de Citron

[1,8,9] TAGLIOLINI ALLO SCORFANO E PESCI DI SCOGLIO € 20

Tagliolini with Red Scorpion Fish

Tagliolini mit Drachenkopf

Tagliolini avec Rascasse Rouge

[4,6,7,9] RISO ACQUERELLO AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE* € 22

“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 RAGÚ DI GALLETTO RUSPANTE € 16

“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 RAGÚ BIANCO DI CHIANINA € 16

“Bigoli” with Chianina Ragù (without Tomato)

“Bigoli” mit Chianinarindragù (ohne Tomato)

“Bigoli” au Ragoût de Chianina (sans Tomato)



[1,2,8] GNUDI DI RICOTTA E SPINACI FATTI A MANO € 15

“Gnudi” Tuscanian Gnocchi with Ricotta, Chard, Tomato and Burrata

“Gnudi” toskanische Gnocchi mit Ricotta, Mangold, Tomate und Burrata

“Gnudi” gnocchi d’épinards typiques de Toscane avec Burrata et Tomates

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

[7,9] TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO# € 27

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 Tyrrhéniennne) avec Gazpacho de Tomates

[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

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

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 € 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"

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)

[2] FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA € 32

Slow Roasted Tenderloin on Parmesan Cream

Leicht angebratenes Filet auf Parmesancreme

Filet de Boeuf au Four sur Crème de Parmesan

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

#1 TASTING MENÙ COOKED

STARTERS

RAZZA IN DUE COTTURE [2,9]

Ray fish : Steamed And Creamy

Echte Rochen: gedünstet und Creme

Raie: Vapeur et Crémeux

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

Stuffed Anchovy and Catshark Meatball

Gefüllte Sardellen und Kleingefleckte Katzenhai Frikadelle

Anchois farcis et Boulettes de Petite Roussette

[6] GRANFIA DI POLPO ARROSTITA [6]

Roasted Octopus on Broadbean Cream and Saffron

Gegrillter Oktopus auf Saubohnen Creme und Safran Von Elba

Poulpe rôti sur Crème de fèves et Safran de l'île d'Elbe

FIRST COURSE

IL PRIMO DEL GIORNO [ask for allergens]

First Course of the Day

Erster Gang des Tages

Le Premier Plat du Jour

MAIN COURSE

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

DESSERT

CREMOSO ALLE PESCHE [1,2,5,8]

Ricotta Cream, Peaches and Cantuccini's Crumble

Crème au Ricotta, Pêches et Crumble de Cantuccini

Ricotta Creme, Pfirsiche und Cantuccini-Crumble

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

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.

#2 TASTING MENÙ RAW

STARTERS

CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO [9]

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 [4]

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 [6]

Raw Cuttlefish

Roher Tintenfisch

Seiches Crus

FIRST COURSE

IL PRIMO DEL GIORNO [ask for allergens]

First Course of the Day

Erster Gang des Tages

Le Premier Plat du Jour

MAIN COURSE

TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO [7,9]

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

DESSERT

CREMOSO ALLE PESCHE [1,2,5,8]

Ricotta Cream, Peaches and Cantuccini's Crumble

Crème au Ricotta, Péches et Crumble de Cantuccini

Ricotta Creme, Pfirsiche und Cantuccini-Crumble

OR - ODER - OU

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

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.

WINES BY GLASS

-  Aleatico Rosè Brut, Fattoria delle Ripalte, Capoliveri € 6
-  Trento Doc Dorigati “Om de Fer” Brut (Chardonnay 100%) € 8
-  Champagne Jean Philippe Troussel “Private Cuvée for Koala” Extra Brut € 10

-  White from Elba Island € 6
-  Rosè from Elba Island € 6
-  Malvasia di Salina “Iancura” Hauner € 7
-  White of the day (subject to availability on the day) € 7
-  Bourgogne Chardonnay Chavy Chouet “Les Femelottes” € 10

-  Red Elba Island € 6
-  Tuscan Red: Bolgheri, Chianti or Montalcino (subject to availability on the day) € 7
-  Red of the day (Served with Coravin) Min € 12 / Max € 18

WATER “FONTE NAPOLEONE” 0,75 cl (From Poggio, Elba Island) € 4

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