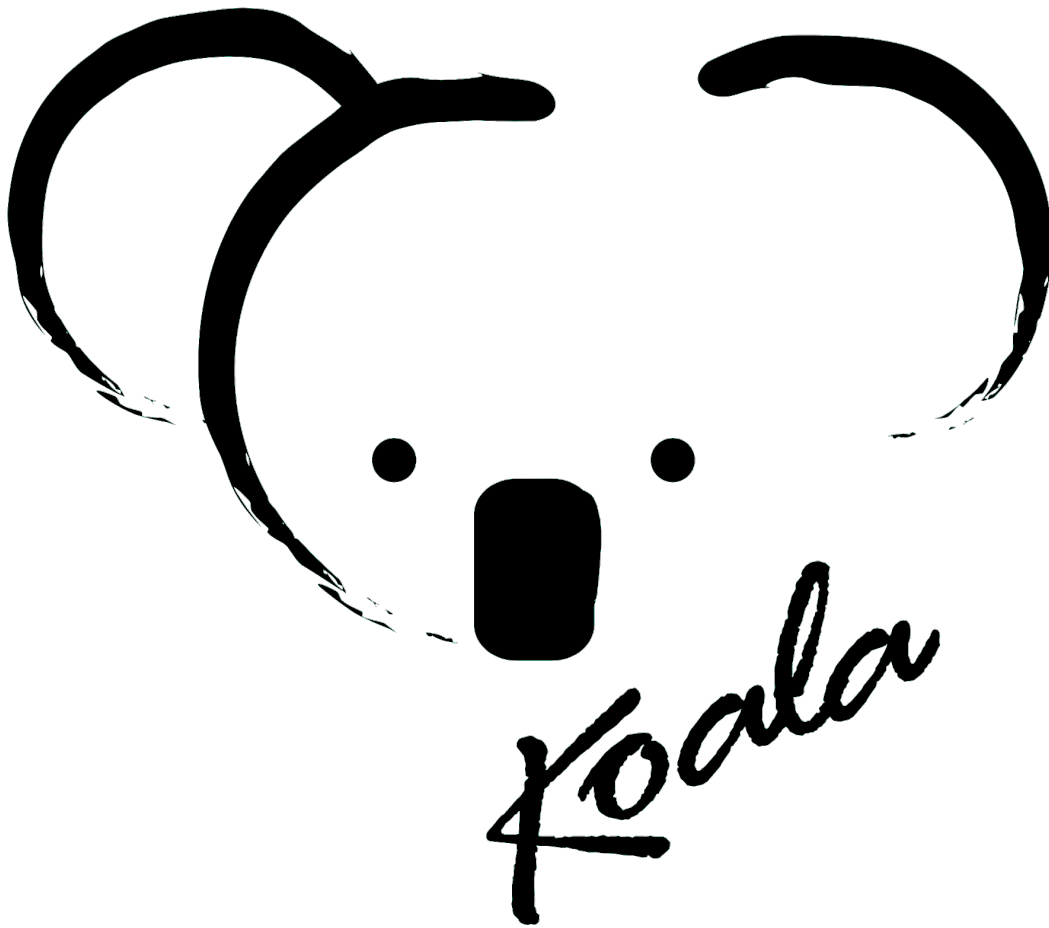


CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



CUCINA & CANTINA

#1 TASTING MENÙ COOKED

[7,9] RAZZA AL VAPORE

Skate wing with seasonal vegetable salad

Rochenflügel mit Salat von Gemüse der Saison

Raie accompagnée d'une salade de légumes de saison

[9] MEDAGLIONE DI PESCATRICE

Monkfish medallions with zucchini and citrus marmalade

Seeteufel-Medaillons mit Zucchini und Zitrusfrüchte-Konfitüre

Médailles de lotte aux courgettes et confiture d'agrumes

[1,6] COZZE FRITTE SU PUREA DI CECI

Fried mussels on a bed of chickpea puree

Frittierte Miesmuscheln auf Kichererbsenpüree

Moules frites sur purée de pois chiches

IL PRIMO DEL GIORNO [ask for allergens]

First Course of the Day

Erster Gang des Tages

Le Premier Plat du Jour

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

Amberjack supreme with its own jus

Edelfilet von der Bernsteinmakrele mit eigenem Jus

Suprême de sériole e son jus de cuisson

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

Ricotta Cream, Peaches and Cantuccini's Crumble

Crème de 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

€ 75 PER PERSON

To ensure the best experience, the tasting menu is served for the entire table.

Um Ihnen la bestmögliche Erfahrung zu bieten, ist das Degustationsmenü nur tischweise erhältlich.

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

#2 TASTING MENÙ RAW

[1,9] TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO#

Trilogy of raw and marinated fish of the day
Trilogie von rohem und mariniertem Fisch des Tages
Trilogie de poissons du jour crus et marinés

[4] I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA

Pristine crustaceans from the "Santa Lucia" boat
Frische Krustentiere natur vom Fischerboot „Santa Lucia“
Sélection de crustacés au naturel du bateau "Santa Lucia"

[6] TAGLIATELLA DI SEPPIA#

Raw Cuttlefish
Roher Tintenfisch
Seiches Crus

IL PRIMO DEL GIORNO [ask for allergens]

First Course of the Day
Erster Gang des Tages
Le Premier Plat du Jour

[7,9,13] TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO#

Seared Albacore tuna with tomato gazpacho
Leicht angebratenes Filet vom Weißen Thunfisch mit Tomatengazpacho
Thon germon saisi et son gazpacho de tomates

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

Ricotta Cream, Peaches and Cantuccini's Crumble
Crème de 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

€ 75 PER PERSON

To ensure the best experience, the tasting menu is served for the entire table.

Um Ihnen la bestmögliche Erfahrung zu bieten, ist das Degustationsmenü nur tischweise erhältlich.

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

ANTIPASTI - STARTERS

[1,2,5,6,8,9] **SFUMATURE DEL NOSTRO MARE* € 25**

Nuances of our sea – A selection of local seafood

Nuancen unseres Meeres – Eine Auswahl an lokalem Fisch

Nuances de Notre Mer – Une sélection de produits de la mer locaux

[2,9] **RAZZA IN DUE CONSISTENZE € 22**

Skate wing in two textures

Rochen in zwei Texturen

Raie en deux textures

[9] **MEDAGLIONE DI PESCATRICE € 25**

Monkfish medallions with zucchini and citrus marmalade

Seeteufel-Medaillons mit Zucchini und Zitrusfrüchte-Konfitüre

Médailles de lotte aux courgettes et confiture d'agrumes

[4,9] **CRUDO MARE: I COLORI DELLA BARCA SANTA LUCIA# € 45**

Raw fish: tastes from Tyrrhenian Sea

Rohe Variation: Tyrrhenischer Fisch

Poisson cru: saveurs de la mer Tyrrhénienne

[1,9] **TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO# € 26**

Trilogy of raw and marinated fish of the day

Trilogie von rohem und mariniertem Fisch des Tages

Trilogie de poissons du jour crus et marinés

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

Angus tartare with a Parmesan pannacotta

Angus-Rind Tartar auf Parmesan-Pannacotta

Tartare d'Angus avec pannacotta au Parmesan

[8] **CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO € 19**

Marinated Chianina Carpaccio with Giardiniera (Pickled Vegetables)

Mariniertes Carpaccio vom Chianina-Rind mit Giardiniera (eingelegtes Gemüse)

Carpaccio de Bœuf "Chianina" avec légumes marinés

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI € 19

Platter of typical Tuscan cured meats

Toskanische Aufschnittplatte der Antica Macelleria Ceccatelli

Planche de charcuterie typique toscane



[1,2] **CESTINO CON BURRATA E PESTO DI POMODORI SECCHI € 16**

Savory tartlet with burrata and sun-dried tomato pesto

Müribeteigkörnchen mit Burrata und getrocknetem Tomatenpesto

Tartelette salée à la burrata et pesto de tomates séchées

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

[1,6] CALAMARATA AL RAGÙ DI POLPO° € 22

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 € 22

Tagliolini with Red Scorpion Fish

Tagliolini mit Drachenkopf

Tagliolini avec Rascasse Rouge

[4,6,7,9] RISO ACQUERELLO AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE* € 24

“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 € 18

“Fusilloni” with Wild Cockerel Ragù

“Fusilloni” mit Ragù vom freilaufendem Hahn

“Fusilloni” avec Ragoût de Coquelet Fermier

[1,2,8] BIGOLI AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA € 18

“Bigoli” with Chianina Ragù? (without Tomato)

“Bigoli” mit Chianinarindragù (ohne Tomate)

“Bigoli” au Ragoût de Chianina (sans Tomate)



[1,2,8] RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI MELANZANE € 18

Handmade ravioli stuffed with eggplant, yellow cherry tomatoes and ricotta salata

Hausgemachte Ravioli mit Auberginenfüllung, gelben Kirschtomaten und Ricotta Salata

Raviolis faits maison farcis aux aubergines, tomates cerises jaunes et ricotta salata

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

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

Amberjack supreme with its own jus
Edelfilet von der Bernsteinmakrele mit eigenem Jus
Suprême de sérieole e son jus de cuisson

[7,9,13] TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO# € 28

Seared Albacore tuna with tomato gazpacho
Leicht angebratenes Filet vom Weißen Thunfisch mit Tomatengazpacho
Thon germon saisi et son gazpacho de tomates

[6] POLPO IN GALERA° € 27

Stewed Octopus in Pot (Typical Recipe from Elba)
Geschmorter Oktopus nach elbanischer Art
Poulpe mijoté (Recette typique de l'Île d'Elbe)

[1,4,6,7,9] FRITTO MISTO DI STAGIONE A KM ZERO* € 28

Mixed Seasonal Fried Seafood
Frittierte Meeresfrüchte der Saison 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 per 100g)
Fischtheke: frischer Fisch auf mediterrane Art (Preis per 100g)
La vitrine du poisson : La prise du jour (prix per 100g)

[7,14] GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA € 27

Beef Cheeks Cooked in "Elba Rosso Riserva" Wine
Rinderbäckchen in Rotweinreduktion "Elba Rosso Riserva" glasiert
Joue de Bœuf Glacée e sa Réduction de Vin Rouge "Elba Rosso Riserva"

[2] COSTOLETTE DI AGNELLO AL FORNO CON IL SUO FONDO € 27

Lamb Chops in their own Jus
Ofengebackene Lammkoteletts in eigener Sauce
Côtelettes d'Agneau au Four avec son Jus

TAGLIATA DI RIBEYE SASHI ALLA GRIGLIA (COTTURA AL SANGUE) € 30

Grilled Sashi Ribeye Tagliata (served rare)
Gegrilltes Sashi-Ribeye-Steak "Tagliata" (blutig serviert)
Tagliata de Ribeye Sashi grillée (Cuisson Saignante)

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI (COTTURA AL SANGUE) Hg € 8

30 Days "Dry Aged" Fiorentina T-Bone Steak (served rare) price per 100g
Fiorentina "Dry Aged" 30 Tage" (blutig serviert) Preis per 100g
Steak à la Florentine, Vieillie à Sec 30 Jours (Cuisson Saignante) prix per 100g

Side Dish - Beilagen - Accompagnements € 6/8



WINES BY THE GLASS:

Champagne J.P.Trousset "Private Cuvée Koala" Extra Brut € 10

Marcalberto "Sansannée" Brut (Metodo Classico - Pinot Nero - Chardonnay) € 8

Rosé delle Ripalte Brut (Metodo Charmat - Aleatico) € 6

Casa Coste Piane Valdobbiadene DOCG Frizzante... Naturalmente (Pet Nat - Prosecco) € 6

White or Rosé Elba DOC € 6

Malvasia di Salina "Iancura" Hauner € 7

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Chardonnay Alain Jeanniard € 10

White of the Day € 7 / 10

Red Elba DOC € 6

Tua Rita Rosso dei Notri (Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc., Syrah) € 7

Red of the Day € 7 / 10

BEERS:

Birra dell'Elba "EPA" Elba Pale Ale **€ 33** € 7 | **€ 75** € 16

Birrificio Agricolo Sorio "Hellmann Kellerbier" **€ 50** € 8

Birrificio Agricolo Sorio "Gose Gargan-Iga" **€ 50** € 8

TUSCAN GIN & TONICS:

SABATINI London Dry Gin € 14

GINEPRAIO Organic Dry Gin € 14

VISIONAIR Organic London Dry Gin € 14

Served with Premium Dry Tonic Water Pulidori

NON-ALCOHOLIC DRINKS:

FERAL - Organic Fermented Mountain Botanical Drink (Alcohol-free) € 6

Alcohol-free Beer Forst € 6

Tanqueray Alcohol Free 0.0 % Gin Tonic € 8

Water Fonte Napoleone (Poggio, Isola d'Elba) € 4

COVER CHARGE

€ 3

* OUR COMMITMENT TO TRANSPARENCY:

We take pride in sourcing 0-km ingredients from the waters of Elba.
We source our fish directly from local boats; for this reason, availability follows the rhythm of the sea.
To ensure consistent quality, if the daily catch is unavailable,
we use premium raw materials expertly blast-chilled and preserved by us.

If you have any questions, our staff is here to help!

RAW CONSUMPTION & SAFETY

Every product is sourced fresh and professionally blast-chilled to **-38° C**
to guarantee peak quality and food safety for raw consumption.
Fully compliant with **EC Regulation 853/2004**

° OCTOPUS

We source fresh local octopus and blast-freeze it to ensure availability throughout the year.
Should this be temporarily unavailable, we select only the highest quality, frozen-at-origin octopus

OUR SEAFOOD: SOURCING & PROVENANCE

FISHING BOAT “Santa Lucia” (Portoferraio)

FISHMONGER “Antonietta” (Capoliveri)

FISHMONGER “Elba Pesca” (Porto Azzurro)

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES

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 SULHPITE