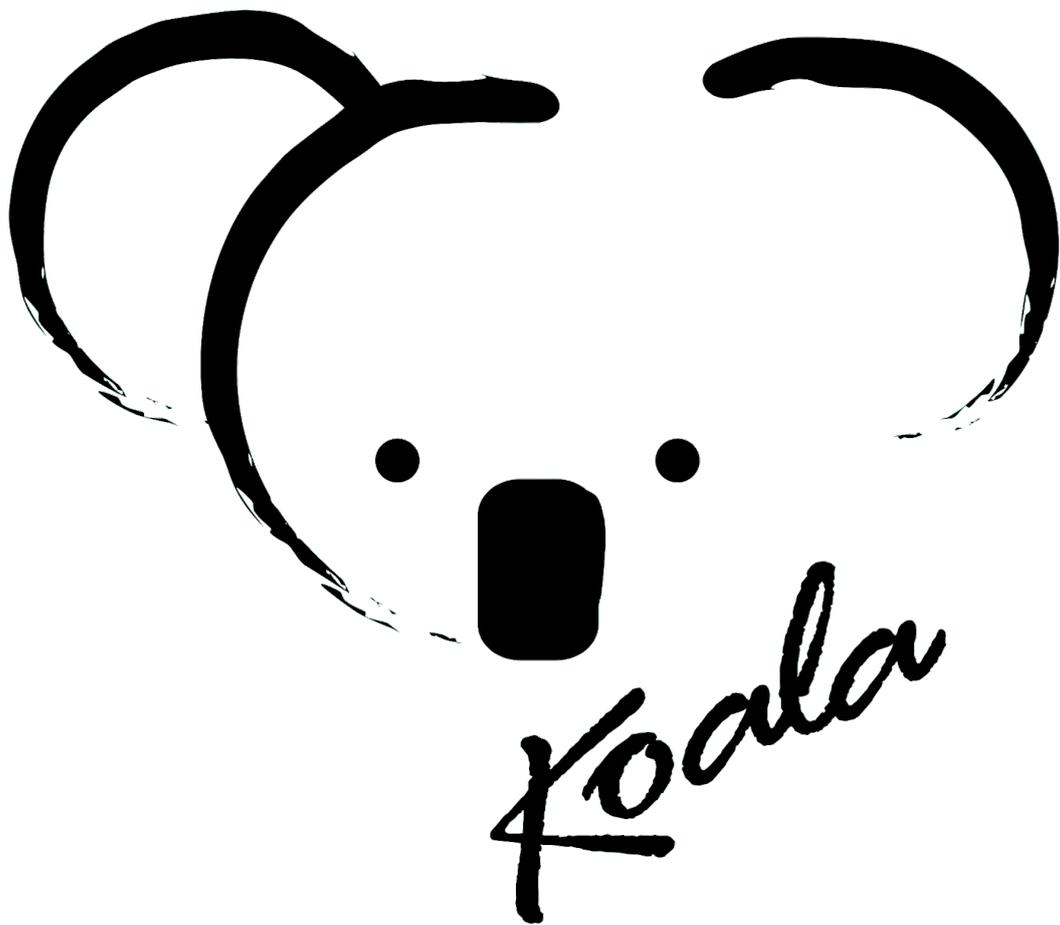


CUCINA & CANTINA



CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

# ANTIPASTI

## CRUDO MARE DEL TIRRENO\*\* [6,9]

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

€ 40

## CEVICHE DI TONNO ROSSO\*\* [7,9]

*Tartare 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

## 5 SFUMATURE DEL NOSTRO MARE\*\* [1,9]

*Crudo, Marinato, Affumicato, al Vapore, in Carpione*

€ 23

## 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 MARINATO

*Con insalatina di arancia e finocchio*

€ 16

## BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS [1,2]

*Con stracciatella, crumble di taralli e frutti del capperro*

€ 19 (con Tartufo + 5€)

## TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI [14]

*Dell'antica macelleria Ceccatelli di Greve in Chianti*

€ 18



## INVOLTINI DI PASTA FILLO ALLA ZUCCA [1,2,8]

*Su crema al Parmigiano*

€ 15

# PRIMI PIATTI

TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

## FUSILLONI ALLO SCORFANO ROSSO [1,9]

*Con pomodoro fresco e polvere di scoglio*

€ 19

## BIGOLI AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE [1,4,6,7,9]

*Polpo, totano, calamaro, gambero rosa, scampo, cozze, vongole*

€ 19

## RISO ACQUERELLO ALLA ZUCCA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO E TARTUFO\* \* [1,4,5,8]

*Tartare di gamberi rossi locali, tartufo nero dell'appenino Modenese*

€ 22

## 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

## RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO [1,2,7,8]

*Saltati nel suo fondo e burro Beppino Occelli*

€ 19



## TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI [1,2,8]

*Porcini freschi dell'appenino Modenese*

€ 15 (con Tartufo + 5€)

# SECONDI PIATTI

TONNO ROSSO SU CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE \*\* [9]

*Tonno Rosso 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 GIORNALIERO SFILETTATO [9]

*Filetto che varia a seconda della disponibilità del pescato giornaliero*

€ 29

CALAMARO LOCALE RIPIENO [1,2,6,8]

*Su Letto di Spinaci, Pomodorini e Olive Taggiasche*

€ 25

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

*Stufata a bassa temperatura su crema di patate e zafferano di Porto Azzurro*

€ 22

CARRÈ DI CINGHIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA [7]

*Con Cipolle Caramellate al Miele*

€ 25

## ANGUS ALLEVATO AL PASCOLO - GRASS FED:

FILETTO SCOTTATO AL FORNO [2]

*Su crema al parmigiano reggiano*

€ 29 (con Tartufo + 5€)

TAGLIATA DRY AGED 40 GIORNI

*Alla griglia con patate arrosto e maionese di rucola*

€ 25 (con Tartufo + 5€)

FIORENTINA DRY AGED 30 GIORNI

*Cotta lentamente sull'osso*

Per Hg € 6,5

*Contorni: 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 SOIA	 14 SOLFITTI

# #1 MENÙ DEGUSTAZIONE **PESCE**

*Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno*

*Benvenuto:*

**POLENTA FRITTA CON BACCALÁ MANTECATO**

**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 ARROSTITO E LA SUA MAIONESE**

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

**FUSILLONI ALLO SCORFANO ROSSO**

*Con pomodoro fresco e polvere di scoglio*

**PESCATO LOCALE SFILETTATO DEL GIORNO**

*Filetto che varia a seconda della disponibilità del pescato giornaliero*

**CREMOSO AL MELOGRANO E ALEATICO**

*Cremoso di ricotta e mascarpone alle melograno, 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 (CARNE)

*Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno*

*Benvenuto:*

POLENTA FRITTA CON PORCINI TRIFOLATI

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO

*Con insalatina di arancia e finocchio*

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS

*Con stracciatella, crumble di taralli e frutti del capperò*

INVOLTINI DI PASTA FILLO ALLA ZUCCA

*Su crema al Parmigiano*

RAVIOLI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO

*Saltati nel suo fondo e burro Beppino Occelli*

GUANCIA GLASSATA ALL'ELBA ROSSO RISERVA

*Stufata a bassa temperatura su crema di patate e zafferano di Porto Azzurro*

CREMOSO AL MELOGRANO E ALEATICO

*Cre moso di ricotta e mascarpone alle melograno, 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.*