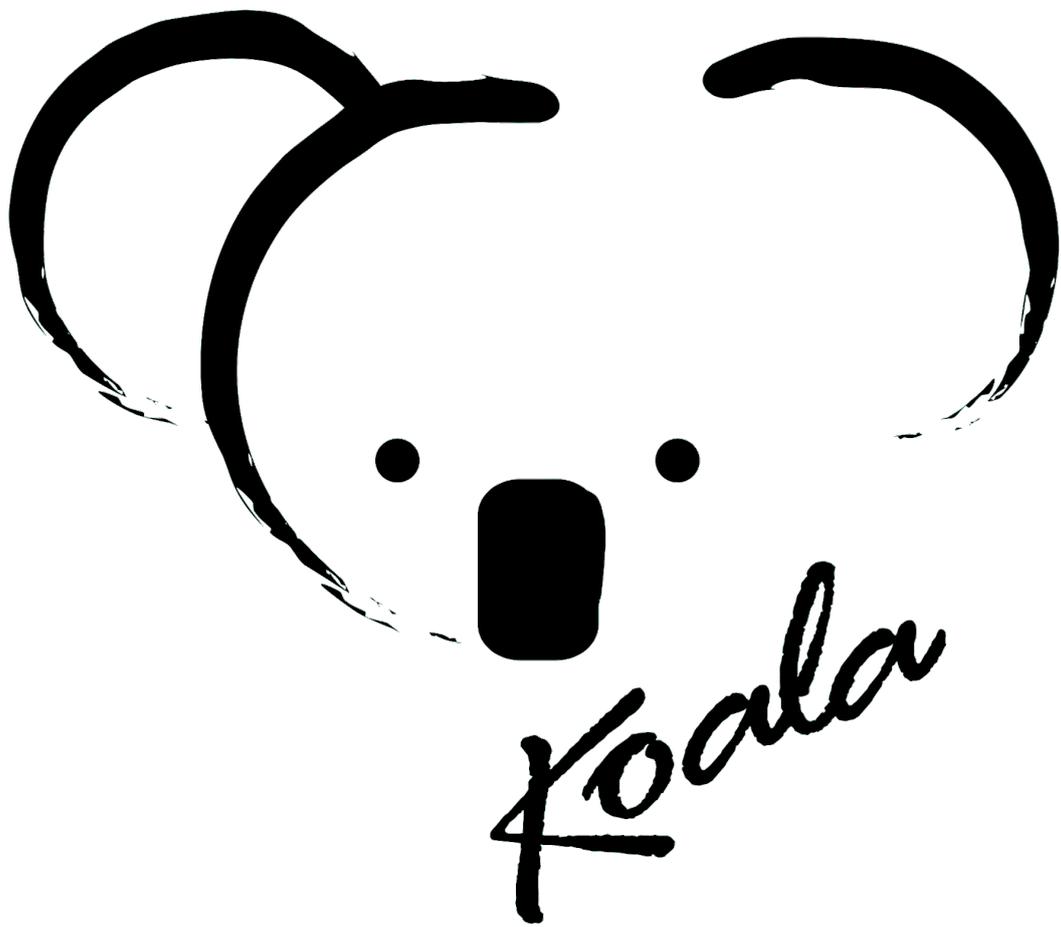


CUCINA & CANTINA



CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ANTIPASTI

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

I pesci "comuni" del nostro mare tra cui razza, gattuccio, cefalo, alici

€ 24

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

Crostacei, sashimi e carpacci di pesce pescato all'Elba da Giovanni della barca Santa Lucia

€ 42

TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO# [1,9]

Tre carpacci di pescato locale crudi, marinati o affumicati

€ 24

CESTINO DI FROLLA SALATA CON BURRATA

E FILETTI DI ALICI DI CETARA [1,2,9]

Con pomodorini confit e frutti del capperò

€ 18

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO [8]

Con giardiniera fatta in casa e maionese al wasabi

€ 18

BATTUTA AL COLTELLO DI HEREFORD [1,2]

Con pannacotta al parmigiano e cialdine croccanti

€ 19

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI [1,7,14]

Da maiale brado

€ 19

LINGUA DI VITELLONE COTTA A BASSA TEMPERATURA

Con crema di cannellini e salsa verde

€ 18



ZUCCA, RADICCHIO GRIGLIATO E SPUMA DI BURRATA [2]

Con riduzione di Sangiovetto dell'Elba

€ 15

PRIMI PIATTI

TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

BIGOLI ALLO SCORFANO E PESCI DI SCOGLIO [1,8,9]

Scorfanetti, gallinelle, cocci, triglie: deliscati e cacciuccati al pomodoro

€ 21

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

Ragu bianco di frutti di mare al coltello e zeste di limone

€ 21

RISOTTO AL RADICCHIO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO # [2,4,7]

Con crema di burrata e chips di zucca

€ 22

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

Porcini freschi e salsiccia artigianale

€ 16

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

Ragù in bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 16

TORTELLONI RIPIENI DI GERMANO REALE STRACOTTO* [1,2,7,8]

Saltati nel suo fondo

€ 22



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

Su crema al parmigiano e noci

€ 15

SECONDI PIATTI

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

Dalla parte più pregiata della ricciola un filetto accompagnato dalla sua demi-glace

€ 32

CALAMARO LOCALE RIPIENO* [1,6,8]

Su crema di bietola e pomodorini confit

€ 29

POLPO IN GALERA° [6]

Ricetta tipica elbana con polpo di scoglio stufato nella sua acqua e scorza di limone

€ 26

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

Totani, seppie, polpo, gamberi rosa, alici e paranza secondo disponibilità del giorno

€ 26

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

Stufata nel vino per 8 ore

€ 26

PICCIONE AL FORNO CON FONDO DI UVA [7]

Con cipollotto abbrustolito

€ 29

TAGLIATA DI RIBEYE DA FRISONA SASHI

Cottura sulla griglia al sangue con patate al forno

€ 27

FIORENTINA DRY AGED MIN. 30 GIORNI

Cotta lentamente sull'osso

Per Hg € 8

CONTORNI

€ 6/8

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 dalle barche:
purtroppo non sempre tutto è disponibile!*

*In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo materia prima
da noi precedentemente messa sottovuoto, abbattuta e stoccata.*

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.

Conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, Capitolo III, lettera D, punto 3

° Se non è disponibile polpo locale fresco, lo acquistiamo surgelato all'origine della più alta qualità

FORNITORI:

BARCA "Santa Lucia" Portoferraio

BARCA "Topo Gigio" Marina di Campo

PESCHERIA "Elba Pesca" Porto Azzurro

PESCHERIA "Antonietta" Capoliveri

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 SOLFITI

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

RAZZA IN DUE COTTURE [2,9]

Razza al vapore con cipollina caramellata e razza mantecata con cialda al mais

CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO [9,13]

*Carpaccio di tonno rosso, pesce spada marinato 12 ore con limone e arance,
Tonnetto alletterato marinato e affumicato a freddo*

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

Alici ripiene alla capoliverese, polpetta di gattuccio con pomodoro agrodolce

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

Ragu bianco di frutti di mare al coltello e zeste di limone

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

Dalla parte più pregiata della ricciola un filetto accompagnato dalla sua demi-glace

CREMOSO DI PANNA E RICOTTA [1,2,8]

Alla frutta di stagione e crumble di cantucci

O

SORBETTO DI FRUTTA DEL GIORNO

Girato a mano con prosecco

il menù degustazione é da intendersi per tutti i commensali del tavolo.

€ 70 PER PERSONA