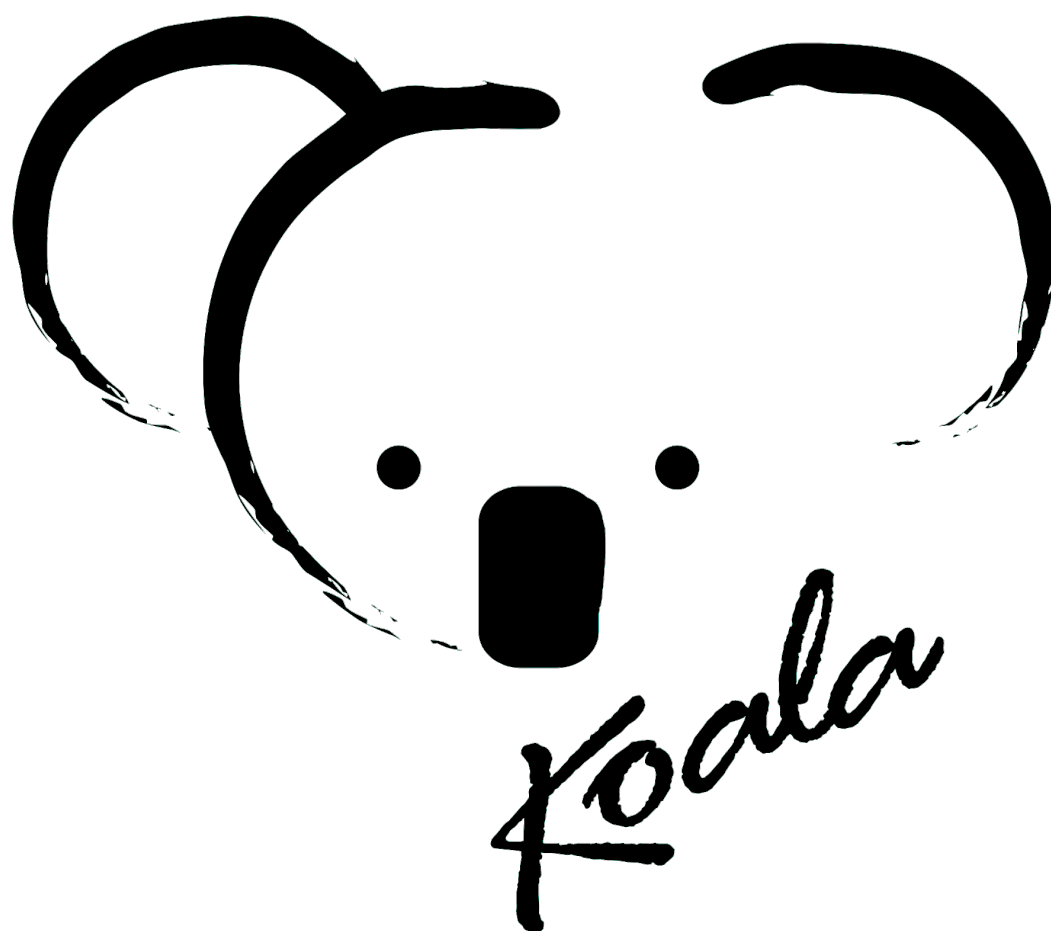


C U C I N A & C A N T I N A



C A P O L I V E R I , I S O L A D ' E L B A

ANTIPASTI

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

I pesci "comuni" del mar Tirreno tra cui il gattuccio, il cefalo, la razza, lo sgombro, le alici

€ 25

MEDAGLIONE DI PESCATRICE [9]

Avvolto nelle zucchine con composta di agrumi del nostro orto e il suo fondo

€ 25

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

€ 45

CARPACCIO DI PESCATO LOCALE DEL GIORNO# [9,13]

Pesce secondo disponibilità del giorno con emulsione agli agrumi, soia e miele

€ 26

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS [1,2]

Con pannacotta al parmigiano e cipolla croccante

€ 19

TRIS DI CARPACCI DI TERRA [8]

Carpaccio di chianina marinato, anatra CBT, lingua con la sua salsa verde

€ 22

TAGLIERE DI SPALLA DI BELLOTA IBERICA [1,8]

Pane croccante, ricotta di pecora artigianale e miele di Capoliveri

€ 22



PASTICCERIA SALATA D'AUTUNNO [1,2]

Bignè con verdure di stagione e tartelletta con crema pasticcera salata

€ 16



SPUMA DI ZUCCA E RADICCHIO [2]

Con crumble di castagne e rosmarino

€ 16

PRIMI PIATTI

*TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON SEMOLA BIOLOGICA ITALIANA
MACINATA A PIETRA DEL MULINO TERREVIVE*

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

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

€ 22

MEZZE MANICHE RIGATE AL RAGU DI MARE [1,4,6,8,9]

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

€ 22

RISOTTO ACQUERELLO AL GERMANO REALE E IL SUO FONDO [2,7]

Mantecato al burro Beppino Ocelli con riduzione di melograno

€ 22

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

Ragù bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 18

FUSILLONI AL GALLETTO RUSPANTE [1,2]

Ragù rosso di galletto livornese allevato all'aperto

€ 18



TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI [1,2,8]

Porcini freschi dell'Appennino modenese

€ 16



TORTELLI FATTI A MANO AL CACAO RIPIENI DI ZUCCA [1,2,8]

Con crema al parmigiano

€ 18

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

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

Piccolo tonnetto bianco tipico del mar Tirreno marinato e scottato sulla griglia

€ 28

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

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

€ 28

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

Da Angus al pascolo Grass Fed Irlanda stufato 8 ore, con spuma di patate e zucca bruciata

€ 27

COSTOLETTE DI AGNELLO AL FORNO CON IL SUO FONDO [7]

Da agnello al pascolo Grass Fed Nuova Zelanda, con cipollotto e patata sfoglia

€ 27

TAGLIATA DI RIBEYE SASHI ALLA GRIGLIA (COTTURA AL SANGUE)

Da Frisona Baltica al pascolo Grass Fed Finlandia, con patate al forno

€ 30

FIORENTINA DRY AGED MIN. 30 GIORNI (COTTURA AL SANGUE)

Cotta lentamente sull'osso

Per Hg. € 8

UOVO MORBIDO CON IL TARTUFO NERO DI PIETRO [2,8]

Uovo CBT con tartufo dell'Appennino modenese su crema di patate

€ 22

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

° POLPO

*° Acquistiamo polpo locale fresco e lo surgeliamo per coprire i periodi di non disponibilità.
In caso questo non fosse più disponibile, lo acquistiamo surgelato all'origine della più alta qualità.*

DA DOVE ARRIVA IL NOSTRO PESCE:

BARCA "Santa Lucia" Portoferraio

BARCA "Dragonfly" Marina di Campo

PESCHERIA "Antonietta" Capoliveri

PESCHERIA "Elba Pesca" Porto Azzurro

PESCHERIA "Nemo" Marciana Marina

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI QUALUNQUE ALLERGIA O INTOLLERANZA

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 nel Mar Tirreno

CARPACCIO DI PESCATO LOCALE DEL GIORNO# [9,13]

Pesce secondo disponibilità del giorno con emulsione agli agrumi, soia e miele

MEDAGLIONE DI PESCATRICE [9]

Avvolto nelle zucchine con composta di agrumi del nostro orto e il suo fondo

COZZE FRITTE SU PUREA DI CECI [1,6]

Cozze del golfo di Follonica, purea di ceci, scorza di limone

IL PRIMO DEL GIORNO [allergeni variabili]

Ogni giorno un primo diverso in base alla disponibilità del pescato

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

Piccolo tonnetto bianco tipico del mar Tirreno marinato e scottato sulla griglia

CREMOSO AL FICO D'INDIA [1,2,5,8]

Cremoso alla ricotta con fico d'india e crumble di cantucci

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

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

€ 75 PER PERSONA