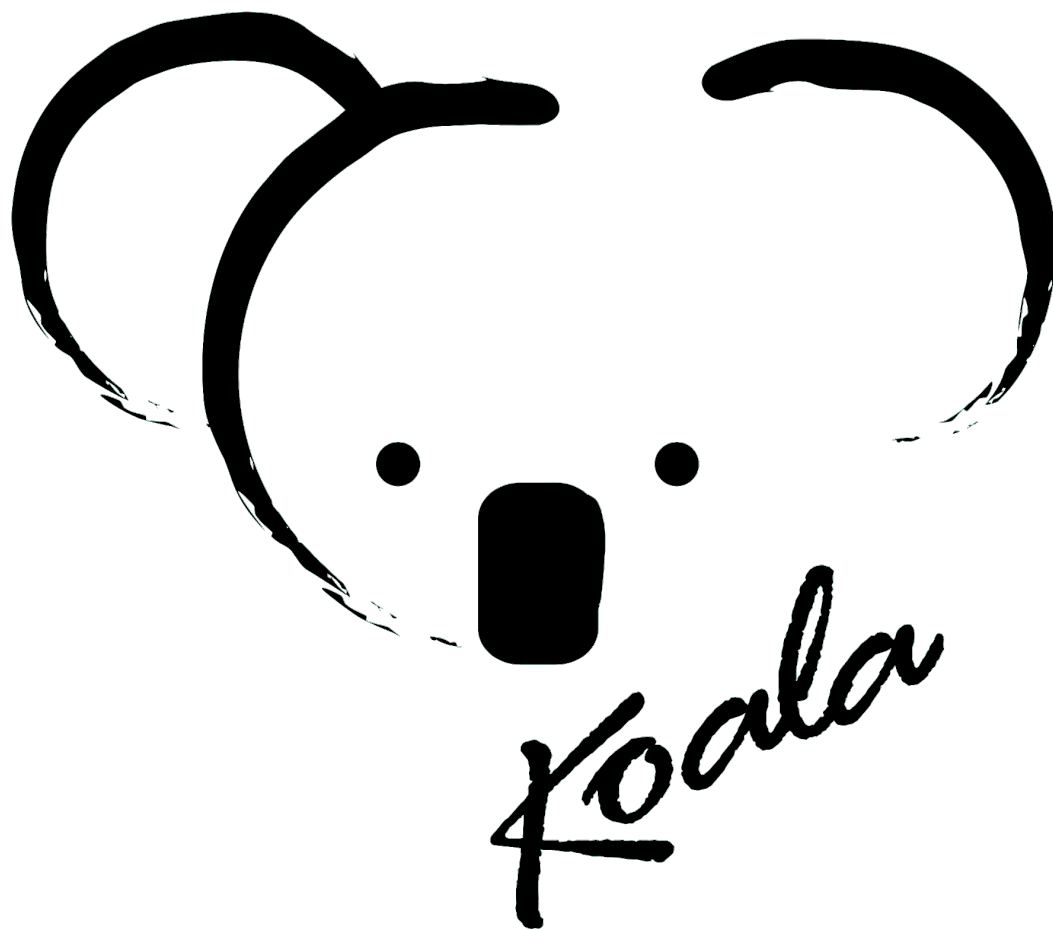


CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS



CUCINA & CANTINA

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

[9] **MEDAGLIONE DI PESCATRICE € 25**

Monkfish medallions with zucchini and citrus marmalade

Seeteufel-Medaillons mit Zucchini und Zitrusfrüchte-Konfitüre

Médallions 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

[9,13] **CARPACCIO DI PESCATO LOCALE DEL GIORNO# € 26**

Raw daily local catch carpaccio

Carpaccio vom rohen, regionalen Fang des Tages

Carpaccio cru de la pêche locale du jour

[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] **TRIS DI CARPACCI DI TERRA € 22**

Trio of: Chianina beef carpaccio, slow-cooked duck, beef tongue

Dreierlei: Chianina-Rind-Carpaccio, niedrigtemperatur gegarte Ente und Rinderzunge

Trilogie : Carpaccio de bœuf Chianina, canard cuit à basse température et langue de bœuf

[1,8] **TAGLIERE DI SPALLA DI BELLOTA IBERICA € 22**

Platter of Iberian Bellota pork shoulder with sheep's ricotta and Capoliveri honey

Platte mit iberischer Bellota-Schinkenschulter, Schafmilch-Ricotta und Honig aus Capoliveri

Planche d'épaule de bellota ibérique, ricotta de brebis et miel de Capoliveri



[1,2] **PASTICCERIA SALATA D'AUTUNNO € 16**

Autumn savory pastry selection

Herzhafte Herbst-Pâtisserie

Pâtisserie salée d'automne



[2,5] **SPUMA DI ZUCCA E RADICCHIO € 16**

Pumpkin and radicchio foam with chestnut and rosemary crumble

Kürbis-Radicchio-Schaum mit Kastanien-Rosmarin-Crumble

Écume de courge et radicchio, crumble de châtaignes et romarin

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

[1,8,9] TAGLIOLINI ALLO SCORFANO ROSSO € 22

“Tagliolini” with Red Scorpion Fish

“Tagliolini” mit Drachenkopf Fischsauce

“Tagliolini” avec Rascasse Rouge

[1,4,6,8,9] MEZZE MANICHE RIGATE AL RAGU DI MARE € 22

“Mezze Maniche” (short ridged tubular pasta) with Mixed Seafood Ragu

“Mezze Maniche” (kurze gerillte Röhrennudeln) mit Meeresfrüchten Ragu

“Mezze Maniche” (pâtes courtes rigate) aux Ragu de Fruits de Mer

[2,7] RISOTTO ACQUERELLO AL GERMANO REALE E IL SUO FONDO € 22

Acquerello risotto with mallard duck and its jus, finished with Beppino Occelli butter

Acquerello-Risotto mit Stockente und ihrem Jus, verfeinert mit Beppino-Occelli-Butter

Risotto Acquerello au Canard Colvert et son jus, monté au beurre Beppino Occelli

[1,2] FUSILLONI AL RAGÙ DI GALLETTO RUSPANTE € 18

“Fusilloni” with Wild Cockerel Ragu

“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 Ragu’ (without Tomato)

“Bigoli” mit Chianinarindragù (ohne Tomate)

“Bigoli” au Ragoût de Chianina (sans Tomate)



[1,2,8] TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI € 16

Tagliolini with fresh porcini mushrooms

Tagliolini mit frischen Steinpilzen

Tagliolini aux cèpes frais



[1,2,8] RAVIOLI FATTI A MANO AL CACAO RIPIENI DI ZUCCA € 18

Handmade cocoa ravioli stuffed with pumpkin

Handgemachte Kakao-Ravioli mit Kürbisfüllung

Ravioli faits main au cacao farcis à la courge

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

[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

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

Beef Checks 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"

[7] 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

 [2,8] UOVO MORBIDO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO € 22

Soft-cooked egg with potato cream and black truffle
Weiches Ei mit Kartoffelcreme und schwarzem Trüffel
Œuf mollet, crème de pommes de terre et truffe noire

Side Dish - Beilagen - Accompagnements € 6/8

TASTING MENÙ

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

Raw daily local catch carpaccio

Carpaccio vom rohen, regionalen Fang des Tages

Carpaccio cru de la pêche locale du jour

[9] **MEDAGLIONE DI PESCATRICE**

Monkfish medallions with zucchini and citrus marmalade

Seeteufel-Medaillons mit Zucchini und Zitrusfrüchte-Konfitüre

Médaillons 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

[7,9,13] **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 AL FICO D'INDIA o SORBETTO DI FRUTTA**

Creamy Ricotta and Mascarpone with Cactus Fruit or Fruit Sorbet: Flavor of the Day

Ricotta und Mascarpone Creme mit Kaktusfeigen oder Fruchtsorbet: Tagesgeschmack

Crème au Ricotta et Mascarpone avec figue de Barbarie ou 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.



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 Elba DOC € 6

Tibulas "Dandelio" Vermentino di Gallura DOCG € 7

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Chardonnay Alain Jeanniard € 10

Arceno "Rosambra" Rosato di Sangiovese € 6

Red Elba DOC € 6

Sapaio "Volpolo" Bolgheri Rosso DOC € 8

Red of the Day € 7 / 10

"SORIO" FARM BREWERY

"Hellmann Kellerbier" - *classic blonde* - cl50 € 8

"Gose Gargan-Iga" - *with 15% Garganega grape must* - cl50 € 9

"Flow" Italian Pale Lager - *bottom-fermented* - cl50 € 9

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)

FISHING BOAT “Dragonfly” (Marina di Campo)

FISHMONGER “Antonietta” (Capoliveri)

FISHMONGER “Elba Pesca” (Porto Azzurro)

FISHMONGER “Nemo” (Marciana Marina)

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 SULPHITE