



DICEMBRE 2025

[1,2,4,6,8,9] Sfumature del Nostro Mare* € 24

[6] Polpo in Galera su Crema di Zucca* € 22

[1,2,9] Cestino di Frolla Salata con Burrata e Filetti di Acciughe di Cetara € 18

[8] Carpaccio di Chianina con Giardiniera Fatta in Casa e Maionese al Wasabi € 18

[14] Tagliere di Salumi Artigianali € 19

[1,2] Battuta al Coltello di Hereford € 19

[1,2,8] Timballo di Erbe di Campo con Pane ai 5 Cereali su Crema al Parmigiano € 15



[4,6,9] Riso Acquerello alla Crema di Bietole, Scampi e Scorza di Limone € 22

[1,8,9] Tagliolini allo Scorfano e Pesci di Scoglio* € 21

[1,2,8] Bigoli al Ragù Bianco di Chianina € 16

[1,2,8] Tortelloni Fatti a Mano al Germano Reale Stracotto e il suo Fondo* € 22

[1,2,8] Tagliolini ai Funghi Porcini € 16



[9] Suprema di Dentice su Crema di Patate e Barbabietola* € 32

[6] Calamaro Ripieno su Letto di Bietole* € 29

[1,4,9] Fritto Misto di Stagione* € 26

[7] Guancia di Angus Glassata all'Elba Rosso Riserva € 26

[7] Piccione al Forno con Fondo di Uva* € 29

Tagliata di Ribeye alla Griglia da Frisona Sashi € 27

Lingua di Vitellone Arrostita con Crema di Cannellini e Salsa Verde* € 23

Contorni € 6

Pane e Coperto € 3

*Trasparenza: crediamo fortemente nell'utilizzo - in tutti i nostri piatti - di prodotti a km 0 pescati all'isola d'Elba.

Aquistiamo il pesce direttamente dalla barca: purtroppo non sempre tutto è disponibile.

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo materia prima da noi precedentemente surgelata, o surgelata direttamente a bordo.

Se avete dei dubbi, non esitate a chiedere!

#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

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