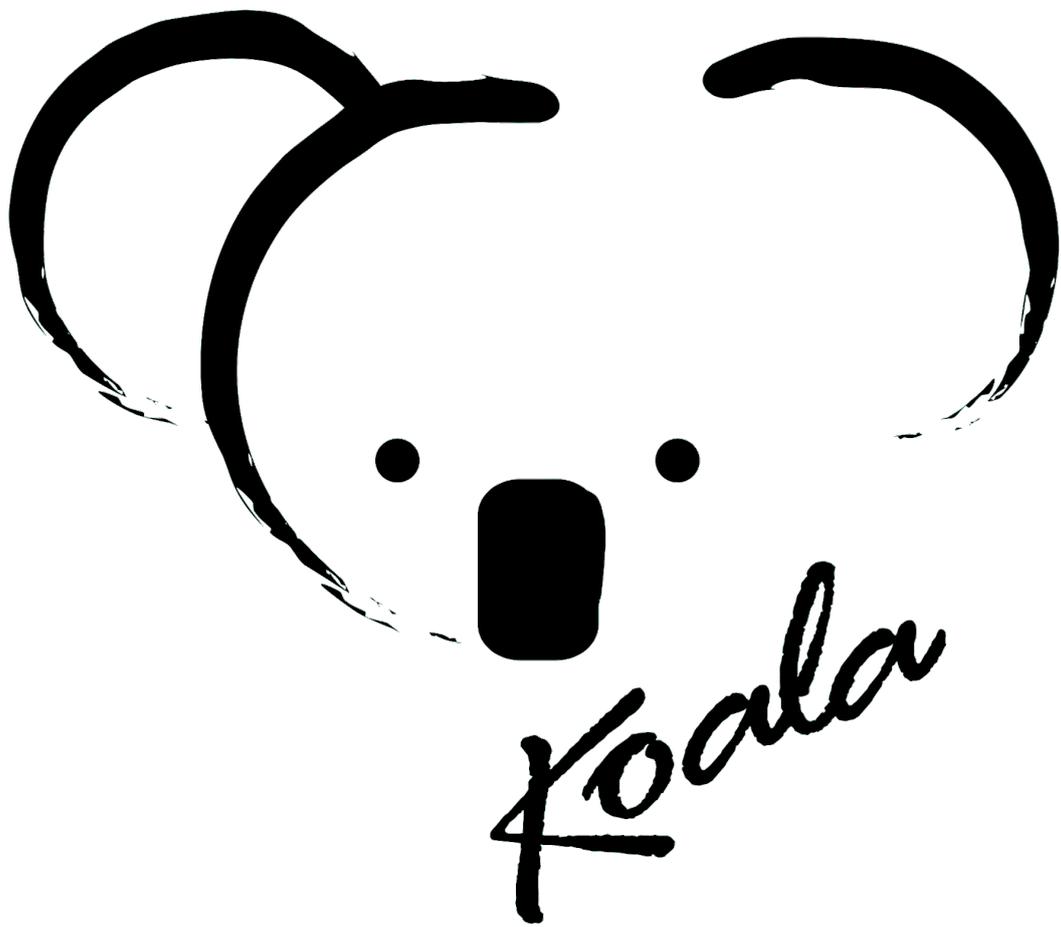


CUCINA & CANTINA



CAPOLIVERI, ISOLA D'ELBA

ANTIPASTI

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

I pesci "comuni" del nostro mare tra cui la razza, il gattuccio, il merlano, lo spada

€ 24

IL PESCE AZZURRO DEL TIRRENO* [1,5,8,9]

Dalla pescheria Antonietta di Capoliveri: palamita, sgombro, alletterato, alici

€ 22

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

CARPACCIO DI TONNO ROSSO AGLI AGRUMI # [1,9]

Tonno Rosso locale - crudo - con riduzione di agrumi e cialdina croccante

€ 23

GRANFIA DI POLPO ARROSTITA

SU CREMA DI FAVE E ZAFFERANO DEL BURACCIO° [6]

Con maionese fatta dalla sua acqua di cottura

€ 19

CESTINO DI FROLLA SALATA CON BURRATA

E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO [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 cialdina croccante alle erbe

€ 19



MILLEFOGLIE DI MELANZANA [1,2,8]

Pomodoro, burrata, pane croccante

€ 15

PRIMI PIATTI

TUTTA LA PASTA È PRODOTTA DA NOI CON FARINE BIOLOGICHE ITALIANE

CALAMARATA AL RAGÚ DI POLPO° [1,8]

Con rosmarino e scorza di limone

€ 20

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

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

€ 21

RISO ACQUERELLO AI FRUTTI DI MARE DEL PESCATORE* [4,6,7,9]

Polpo, totani, seppie, scampetti, cozze, lupini e bisque di gambero rosso

€ 22

FUSILLONI AL RAGÚ DI GALLETTO RUSPANTE [1,2,7]

Ragù rosso di galletto livornese allevato all'aperto

€ 16

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

Ragù in bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 16



GNUDI DI RICOTTA E SPINACI FATTI A MANO [1,2,8]

Saltati al pomodoro, con stracciatella e basilico

€ 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

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

Piccolo tonnetto bianco tipico del mar Tirreno scottato sulla griglia

€ 27

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, gobbetti, alici e paranza secondo disponibilità del giorno

€ 26

DALLA VETRINA DEL PESCE: PESCATO DEL GIORNO [9]

Pesce al forno, al sale, in umido di provenienza esclusiva del mar Tirreno

Per Hg. € 9

MANZO ALLEVATO AL PASCOLO - GRASS FED:

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

Stufata nel vino per 8 ore

€ 26

TAGLIATA DI RIBEYE DA FRISONA SASHI

Cottura sulla griglia al sangue con patate al forno

€ 27

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA [2]

Su crema al parmigiano

€ 32

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

DA DOVE ARRIVA IL NOSTRO PESCE:

BARCA "Santa Lucia" Portoferraio

BARCA "Topo Gigio" Marina di Campo

PESCHERIA "Elba Pesca" Porto Azzurro

PESCHERIA "Antonietta" Capoliveri

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 SOLFITTI |

#1 MENÙ DEGUSTAZIONE COTTO

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

Benvenuto:

PANZANELLA ALL'ELBANA CON TONNINA [7,9]

RAZZA IN DUE COTTURE [2,9]

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

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

Alici ripiene alla capoliverese, polpetta di gattuccio e pomodoro agrodolce

POLPO CROCCANTE E LA SUA MAIONESE [6]

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

IL PRIMO DEL GIORNO [allergeni variabili]

Ogni giorno un primo diverso in base alla disponibilità del pescato

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

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

CREMOSO ALLE PESCHE [1,2,5,8]

Crema alla ricotta con pesche e crumble di cantucci

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

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

€ 70 PER PERSONA

#2 MENÙ DEGUSTAZIONE CRUDO

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

Benvenuto:

PANZANELLA ALL'ELBANA CON TONNINA [7,9]

CRUDO, MARINATO E AFFUMICATO [9]

Carpaccio del giorno, pesce spada marinato 12 ore con limone e arance, palamita marinata 24 ore ed affumicata con menta, rosmarino e alloro

I CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA [4]

Gambero rosso, gambero rosa, scampo dalla barca di Giovanni

TAGLIATELLA DI SEPPIA [6]

Seppia cruda con emulsione di olio, limone, prezzemolo

IL PRIMO DEL GIORNO [allergeni variabili]

Ogni giorno un primo diverso in base alla disponibilità del pescato

TONNO ALALUNGA CON GAZPACHO DI POMODORO [7,9]

Piccolo tonnetto tipico del mar Tirreno scottato sulla griglia

CREMOSO ALLE PESCHE [1,2,5,8]

Cremoso alla ricotta con pesche e crumble di cantucci

O

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO

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

€ 70 PER PERSONA