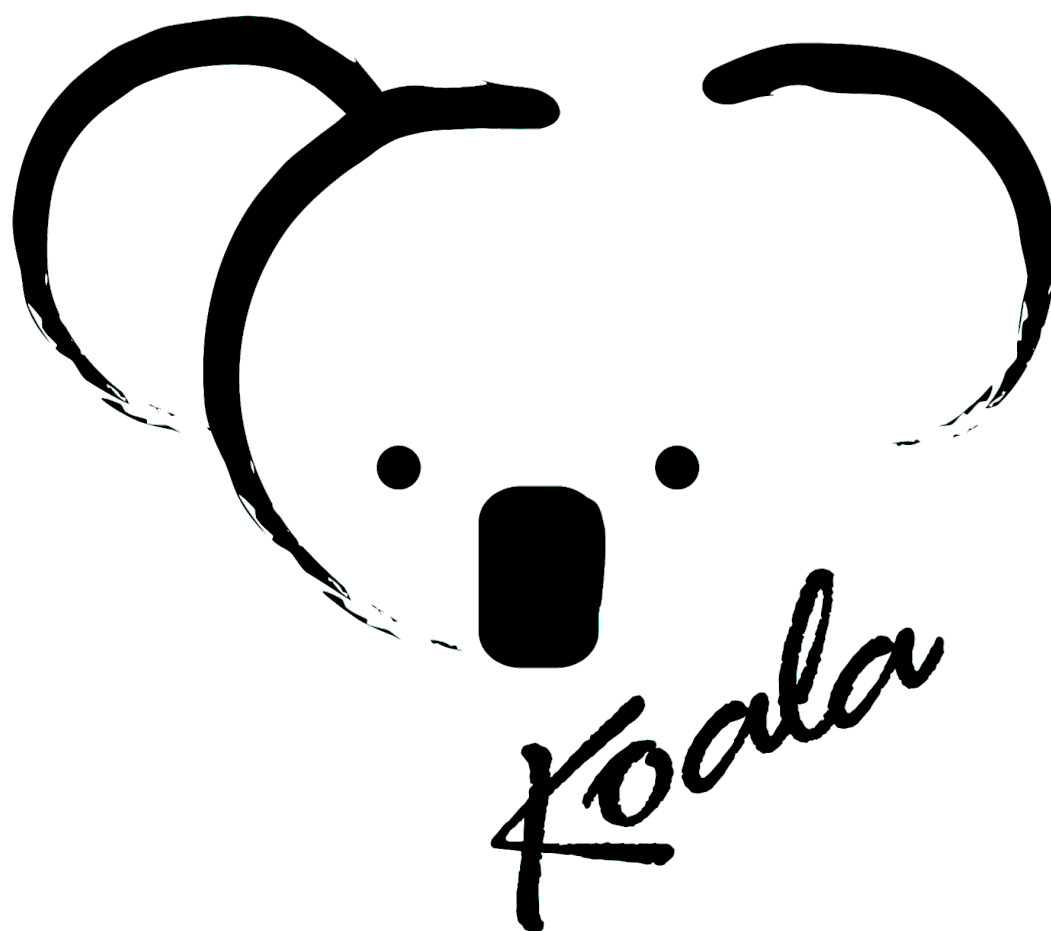


C U C I N A & C A N T I N A



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

#1 MENÙ DEGUSTAZIONE COTTO

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

RAZZA AL VAPORE [7,9]

Razza con insalatina di verdure di stagione e cipollina caramellata

MEDAGLIONE DI PESCATRICE* [7,9]

Con zucchine e confettura di agrumi del nostro orto su fondo di pesci specchio

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

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.

€ 75 PER PERSONA

#2 MENÙ DEGUSTAZIONE CRUDO

Il Menù è composto esclusivamente da pesce pescato del Mar Tirreno

TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO# [1,9]

Tre carpacci di pesce pescato da Michele della pescheria Antonietta

TRIS DI CROSTACEI DELLA BARCA SANTA LUCIA [4]

Tre crostacei serviti in purezza pescati da Giovanni della barca Santa Lucia

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

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

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.

€ 75 PER PERSONA

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

RAZZA IN DUE CONSISTENZE [2,9]

Razza al vapore con verdure di stagione e razza mantecata

€ 22

MEDAGLIONE DI PESCATRICE [9]

Con zucchine e confettura di agrumi del nostro orto su fondo di pesci specchio

€ 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

TRIS DI CARPACCI DEL GIORNO# [1,9]

Tre carpacci di pesce pescato da Michele della pescheria Antonietta

€ 26

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS [1,2]

Con pannacotta al parmigiano e cipolla croccante

€ 19

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO [8]

Con giardiniera fatta in casa e maionese al wasabi

€ 19

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI

Dalla macelleria Ceccatelli di Greve in Chianti

€ 19

CESTINO DI FROLLA AI SEMI DI PAPAVERO CON BURRATA [1,2]

Con pesto di pomodorini secchi, frutti del capperone e basilico

€ 16

PRIMI PIATTI

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

CALAMARATA AL RAGÚ DI POLPO° [1,6]

Con rosmarino e scorza di limone

€ 22

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

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

€ 22

RISOTTO ACQUERELLO IN BISQUE DI GAMBERO ROSSO

E FRUTTI DI MARE LOCALI* [4,6,7,9]

Polpo, totani, seppie, scampetti, gamberi rosa, cozze e lupini

€ 24

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

Ragù rosso di galletto livornese allevato all'aperto

€ 18

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

Ragù in bianco delicato di manzo tipico toscano

€ 18

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI MELANZANE [1,2,8]

Con pomodorini datterini gialli e ricotta salata

€ 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

POLPO IN GALERA° [6]

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

€ 27

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

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

€ 28

DALLA VETRINA DEL PESCE: PESCATO DEL GIORNO [9]

Pesce al forno o al sale pescato esclusivamente nel Mar Tirreno

Per Hg. € 9

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

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

€ 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

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

PESCHERIA "Antonietta" Capoliveri

PESCHERIA "Elba Pesca" Porto Azzurro

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 |