



[1,2,5,8,9] Sfumature del Nostro Mare* € 24

[1,5,8,9] Il Pesce Azzurro del Tirreno # € 22

[9] Carpaccio di Tonno Rosso Agli Agrumi # € 23

[6] Granfia di Polpo Arrostita su Crema di Fave e Zafferano dell'Elba* € 19

[1,2,9] Cestino con Burrata e Acciughe del Mar Cantabrico € 18

[8] Carpaccio di Chianina, Giardiniera di Stagione e Mayonese al Wasabi € 18

[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell'Antica Macelleria Ceccatelli € 18

[1,2,8] Millefoglie di Melanzane, Pomodoro e Burrata € 15



[1,4] Maccheroncini al Ragù di Polpo, Scorza di Limone e Rosmarino* € 20

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

[4,6,8,9] Riso Acquerello ai Frutti di Mare del Pescatore* € 22

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

[1,2] Fusilloni al Ragù di Galletto Ruspante € 16

[1,2,8] Gnudi di Ricotta e Spinaci al Pomodoro, Stracciatella e Basilico € 15



[7,9] Suprema di Ricciola con il suo Fondo # € 32

[6] Polpo in Galera* € 26

[7,9] Tonno Alalunga Scottato su Gazpacho di Pomodoro # € 27

[1,4,6,7,9] Fritto di Stagione a Km 0* € 26

Pescato del Giorno dalla Vetrina per Hg € 9

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

[2] Filetto di Manzetta Prussiana su Crema al Parmigiano € 32

Tagliata di Ribeye Alla Griglia da Frisona Allevata al Pascolo € 27

Fiorentina Dry Aged Min. 30 Giorni per Hg € 8

Contorni € 6/8

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 messa sottovuoto, abbattuta e stoccata.

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