

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- | | |
|--|---|
| <i>1. Cereali contenenti glutine</i> | <i>8. Frutta a guscio</i> |
| <i>2. Crostacei</i> | <i>9. Sedano</i> |
| <i>3. Uova</i> | <i>10. Senape</i> |
| <i>4. Pesce</i> | <i>11. Semi di sesamo</i> |
| <i>5. Arachidi</i> | <i>12. Anidride solforosa e solfiti</i> |
| <i>6. Soia</i> | <i>13. Lupini</i> |
| <i>7. Latte e prodotti a base di latte</i> | <i>14. Molluschi</i> |

**Prodotti congelati/abbattuti*

Ci impegniamo a rinnovare giornalmente

le nostre proposte

Coperto € 3



Menù

Antipasti

**Carpaccio di pesce del giorno ^(4,12) € 22*

Servito in purezza con salsine speziate

**Frittino di pani e pesci ^(1,3,4,7) € 18*

Calamari, polpettine, verdure e gamberetti

Selezione di marinati del Tirreno ^(1,4) € 18

Con alici, sarde, palamita e sgombri

Tagliere di salumi e formaggi ⁽⁹⁾ € 16

Con sweet chili sauce

Primi Piatti

<i>Spaghettoni dorati alle acciughe</i> ^(1,4,8)	€ 19
<i>Con pesto di pistacchio, uvetta e finocchietto</i>	
<i>Tagliolini al ragù bianco di pesce</i> ^(1,3,4,9)	€ 19
<i>E soffritto di verdure</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> ^(1,14)	€ 19
<i>Con aglio, olio extra vergine e prezzemolo</i>	
<i>Gnocchi della casa con</i> ⁽¹⁾	
<i>Pomodoro</i>	€ 15
<i>Ragù di manzo</i> ⁽⁹⁾	€ 15

Contorni

<i>Insalata Mista</i>	€ 8
<i>Verdure al Forno</i>	€ 8
<i>Patate al Forno</i>	€ 6
<i>Sfogliatine di Patate Fritte</i>	€ 6

Secondi Piatti

<i>*Polpo sfumato o grigliato</i> ^(4,12)	€ 22
<i>Sfumato con vino rosso, alloro e peperoncino</i>	
<i>*Trancio di pesce di giornata</i> ⁽⁴⁾	€ 25
<i>Alla griglia o al forno</i>	
<i>Grigliata di pesce azzurro</i> ⁽⁴⁾	€ 22
<i>"elogio del pesce povero"</i>	
<i>Sgombri, sardine, acciughe, aluzzo, palamita...</i>	
<i>Pesce del giorno</i> ⁽⁴⁾	€ 9
<i>Alla griglia o al forno</i>	100 gr.
<i>*Controfiletto di manzo alla griglia</i>	€ 24

Tutti i secondi piatti includono un contorno a piacere

Dessert

<i>Tiramisù</i> ^(3,7)	€ 8
<i>Soufflé caldo al cioccolato</i> ^(3,7)	€ 9
<i>Con gelato alla crema</i>	
<i>Degustazione di Sorbetti</i>	€ 10
<i>Limone, mandarino, pera e zenzero, pesca, melone e peperoncino</i>	
<i>Schiacciabriaca e cantucci della casa</i> ^(1,8,12)	€ 10
<i>Con Aleatico dell'Elba</i>	

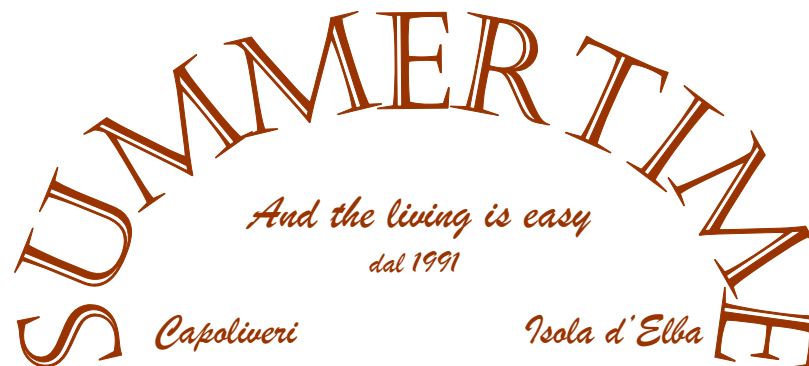
Ingredients and products that can cause allergic reactions:

- | | |
|--|--|
| <i>1. Cereali contenenti glutine</i> | <i>8. Nuts</i> |
| <i>2. Crustaceans</i> | <i>9. Celery</i> |
| <i>3. Eggs</i> | <i>10. Mustard</i> |
| <i>4. Fish</i> | <i>11. Sesame seeds</i> |
| <i>5. Peanuts</i> | <i>12. Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| <i>6. Soybeans</i> | <i>13. Lupin</i> |
| <i>7. Milk and milk-based products</i> | <i>14. Molluscs</i> |

**Frozen or deep-chilled product*

Daily specials available

Cover Charge € 3



Menù

Starters

**Fish Carpaccio ^(4,12) € 22*

Served plain with assorted sauces

**Fried fish combination ^(1,3,4,7) € 18*

With squid, croquettes, vegetables, and shrimp

Marinated fish selection ^(1,4) € 18

With anchovies, sardines, bonito and mackerel

Tuscan cured meats and cheese ⁽⁹⁾ € 16

With sweet chili sauce

Pasta

<i>Golden spaghetti with anchovies</i> ^(1,4,8)	€ 19
<i>Pistachio pesto, raisins and wild fennel</i>	
<i>Tagliolini with white fish ragù</i> ^(1,3,4,9)	€ 19
<i>And vegetable soffritto</i>	
<i>Spaghetti with clams</i> ^(1,14)	€ 19
<i>Garlic, extra virgin olive oil and parsley</i>	
<i>Homemade gnocchi with</i> ⁽¹⁾	
<i>Tomato sauce</i>	€ 15
<i>Beef Ragù</i> ⁽⁹⁾	€ 15

Side Dishes

<i>Mixed Salad</i>	€ 8
<i>Oven Baked Vegetables</i>	€ 8
<i>Oven Baked Potatoes</i>	€ 6
<i>Fried Potato Chips</i>	€ 6

Main Course

<i>*Octopus brased or grilled</i> ^(4,12)	€ 22
<i>Brased with red wine, bay leaves and chilli pepper</i>	
<i>*Daily fish fillet</i> ⁽⁴⁾	€ 25
<i>Grilled or oven baked</i>	
<i>Grilled blue fish</i> ⁽⁴⁾	€ 22
<i>"Praise of the humble fish"</i>	
<i>Mackerel, sardines, anchovies, aluzzo, bonito...</i>	
<i>Catch of the day</i> ⁽⁴⁾	€ 9
<i>Grilled or oven baked</i>	100 gr.
<i>*Grilled beef sirloin</i>	€ 24

All main courses include a side dish of your choice

Desserts

<i>Tiramisù</i> ^(3,7)	€ 8
<i>Hot chocolate soufflé</i> ^(3,7)	€ 9
<i>With ice cream</i>	
<i>Fruit sorbet tasting</i>	€ 10
<i>Lemon, mandarin, pear and ginger, peach, melon and hot pepper</i>	
<i>Homemade Schiacciabriaca and Cantucci</i> ^(1,8,12)	€ 10
<i>Served with Elba Aleatico wine</i>	

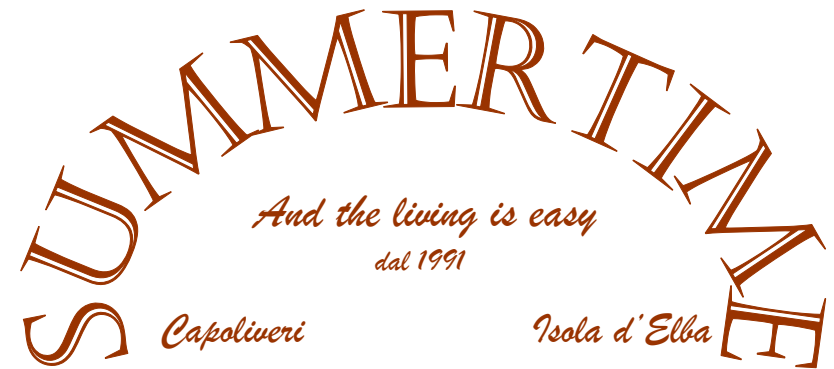
*Stoffe oder Produkte, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können:*

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <i>1. Glutenhaltiges Getreide</i> | <i>8. Nüsse</i> |
| <i>2. Krustentiere</i> | <i>9. Sellerie</i> |
| <i>3. Eier</i> | <i>10. Senf</i> |
| <i>4. Fisch</i> | <i>11. Sesamsamen</i> |
| <i>5. Erdnüsse</i> | <i>12. Schwefeldioxid und Sulfite</i> |
| <i>6. Soja</i> | <i>13. Lupinen</i> |
| <i>7. Milch und Milchprodukte</i> | <i>14. Mollusken</i> |

** Gefrorenes oder schockgekühltes Produkt*

Tagesgerichte verfügbar

Gedeckgebühr € 3



Menu

Vorspeisen

** Carpaccio vom Tagesfisch ^(4,12) € 22*

Ungewürzt, dazu pikante Saucen

** Kombination aus frittierten Fischen ^(1,3,4,7) € 18*

*Mit Tintenfisch, Kroketten, Gemüse und
Garnelen*

Marinierte Fische ^(1,4) € 18

*Mit Sardellen, Sardinen, Bonito und
Makrele*

Toskanischer Aufschnitt und Käse ⁽⁹⁾ € 16

Dazu süsse Chilisauc

Pasta

Goldene Spaghetti mit Sardellen ^(1,4,8)	€ 19
Mit Pistazienpesto, Rosinen und wildem Fenchel	
Tagliolini mit Ragù vom weissen Fisch ^(1,3,4,9)	€ 19
Mit fein gehacktem Gemüse	
Spaghetti mit Venusmuscheln ^(1,14)	€ 19
Mit Knoblauch, nativem Olivenöl und Petersilie	
Hausegemachte Gnocchi ⁽¹⁾	
Tomatensauce	€ 15
Rinds-Ragout ⁽⁹⁾	€ 15

Beilagen

Gemischter Salat	€ 8
Ofengemüse	€ 8
Ofenkartoffeln	€ 6
Pommes frites	€ 6

Hauptspeisen

*Oktopus geschmort oder gegrillt ^(4,12)	€ 22
Geschmort in Rotwein mit Lorbeer und Chili	
*Fischsteak des Tages ⁽⁴⁾	€ 25
Gegrillt oder im Ofen gebacken	
Gemischte gegrillte Fische ⁽⁴⁾	€ 22
mit Sardinen, Makrelen und Bonito	
Fisch des Tages ⁽⁴⁾	€ 9
Gegrillt oder im Ofen gebacken	100 gr.
*Rindersteak vom Grill	€ 24

Alle Hauptspeisen enthalten eine Beilage Ihrer Wahl

Desserts

Tiramisù ^(3,7)	€ 8
Warmes Schokoladensoufflé ^(3,7)	€ 9
Mit Sahneeis	
Frucht-Sorbets	€ 10
Zitrone, Mandarine, Birne-Ingwer, Pfirsich, Melone-Chili	
Typische Torte aus Elba ^(1,8,12)	€ 10
Mit hausgemachten Cantucci und Aleatico von Elba	