

Dessert

Soufflé caldo al cioccolato Valrhona € 7.00

Sorbetti limone, mandarino, pera e zenzero, melone e peperoncino € 7.00

Schiacciabriaca e cantucci fatti da noi  € 9.00

Con Aleatico dell'Elba



La presenza del bollino "Slow" indica che il piatto è stato confezionato con materie prime di provenienza locale

Coperto € 2.50

**In mancanza di prodotto fresco potranno essere utilizzati prodotti congelati/abbattuti*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù

I PIATTI FRITTI E ALLA GRIGLIA NON SONO DISPONIBILI A PRANZO

Antipasti

**Carpaccio di pesce di giornata*  € 18.00
Con Spada, Tonno ...

**Piccolo fritto di calamari* € 16.00
Con gamberi, acciughe ripiene e verdure in pastella

Tortino di acciughe gratinate € 13.00
Con finocchietto e patate 

Combinazione di pesci marinati € 15.00
Con alici, sarde in saor, sgombri allo zenzero

Salumi e pecorino toscano € 12.00
Con giardiniera di verdure

Primi Piatti

Spaghettoni rustici dorati con acciughe fresche  € 16.00
Con pesto di pistacchio, uvetta e finocchietto

Tagliolini al ragù di pesce  € 17.00
Con pesce di giornata

**Pennette ai calamari e gamberi* € 17.00
Con filetto di pomodoro

Spaghetti alle vongole  € 16.00
Con aglio, peperoncino e prezzemolo

Spaghetti, penne o gnocchi della casa € 10.00
Al pomodoro, ragù di manzo o verdure di stagione

Contorni

Insalata mista, verdure, patate al forno e fritte € 5.00

Secondi Piatti

**Polpo "nostrano" al vino bianco*  € 19.00
Con alloro, aglio, peperoncino e patate mantecate

**Gamberoni Rossi* € 25.00
Sfumati all'arancia o grigliati

**Tonno o pesce Spada dell'Elba*  € 20.00
Alla griglia o al forno

Grigliata di pesce azzurro  € 17.00
Con Sgombri, Sardine, Acciughe, Palamita...

Pesce del giorno al forno o alla griglia € 7.50
Dal nostro fornitore Pescheria Antonietta Capoliveri x
Contorno € 3.00 100 gr.

**Controfiletto di manzo alla griglia* € 17.00

Cotoletta impanata di pollo o vitello € 12.00
Con patate fritte

Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno a piacere

Dessert

- Valrhona hot chocolate Soufflé € 7.00
- Sorbets lemon, mandarin, pear and ginger, melon and hot pepper € 7.00
- Homemade schiacciabriaca and cantucci  € 9.00
With Elba Aleatico



The presence of the "Slow" logo indicates that the dish is made with local and prime quality ingredients

Cover Charge € 2.50

*In the absence of fresh product there can be usage of frozen/chilled products.

Informations about the presence or ingredients or substances that can cause allergies or intollarences are available by contacting the staff.



Menu

FRIED AND GRILLED DISCHES ARE NOT AVAILABLE FOR LUNCH

Starters

- *Fish Carpaccio  € 18.00
From Swordfish or Tunna
- *Small Fried Squid € 16.00
With shrimps, stuffed anchovies
and batteredd vegetables
- Gratinated anchovy pie € 13.00
With fennel and potatoes 
- Marinated fish combination € 15.00
With anchovy, sardines in saòr and
ginger mackerel
- Tuscan Salami and Pecorino € 12.00
With marinated vegetables

First Course

Golden rustic spaghetti and fresh anchovies  € 16.00
With pistachio pesto, raisins and fennel

Tagliolini and Fish ragù  € 17.00
With fish of the day

*Pennette with calamari and prawns € 17.00
And tomato fillet

Spaghetti and clams  € 16.00
With garlic, chilli and parsley

Spaghetti, penne or homemade gnocchi € 10.00
With tomato, beef ragù or seasonal vegetables

Side Dishes

Mixed salad, vegetables, baked or fried potatoes € 5.00

Second Course

*Home grown octopus in white wine and garlic  € 19.00
With bay leaves, chilli and creamed potatoes

*Red Prawns € 25.00
Orange flavored or grilled

*Elba Tuna or Swordfish  € 20.00
Grilled or baked

Grilled blue fish  € 17.00
With mackerel, sardines and anchovies

Fish of the day Baked or grilled € 7.50
From our local supplier Pescheria Antonietta in x
Capoliveri Side dish € 3.00 100 gr.

*Grilled beef sirloin € 17.00

Breaded chicken or veal € 12.00
With fried potatoes

All the second courses are served with a side dish of your choosing

Dessert

Warmes Chocoladensoufflé	€ 7.00
Fruchtsorbets	€ 7.00
Typische Torte aus Elba 	€ 9.00
Mit hausgemachten Cantucci und Aleatico von Elba	



Der Aufkleber Show zeigt die lokale Herkunft
des Lebensmittels

Coperto € 2.50

*Wenn keine frische Produkte verfügbar sind,
werden tiefgekühlte verwendet

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di
prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù

TEGRILLTE UND GEBRATENE GERICHTE SIND ZUM MITTAGESSEN NICHT
VERFÜGBAR

Antipasti

*Carpaccio vom Tagesfisch  mit Thunfisch oder Schwertfisch	€ 18.00
*In Teig frittierte Sardinen mit Tintenfisch, Garnelen und Gemüse	€ 16.00
Gratinierte Sardinen im Topfchen  mit kartoffeln und Wildfenchel	€ 13.00
Marinierte fische	€ 15.00
Salumi, Pecorino der Toscana	€ 12.00

Primi Piatti

Spaghettoni mit frischen Sardinen 
Rosinen, Pistazien und Wildfenchel € 16.00

Eiernudeln mit Fischragout 
mit fisch des tages € 17.00

*Typische frische Pennette € 17.00
mit Tintenfisch und Garnelen

Spaghetti mit Venusmuscheln 
mit Knoblauch, Paprika und Petersilie € 16.00

Hausegemacht Gnocchi, Penne oder Spaghetti € 10.00
mit Fleischragout, Tomaten oder Gemüse

Beilagen

Gemischter Salat, Gemüse oder gebackene Kartoffeln € 5.00
und Pommes frites

Secondi Piatti

*Tintenfisch (Polpo) in Weißwein 
mit Kartoffeln € 19.00

*Gamberoni in einer Orangensauce € 25.00
mit Gemüse

Thunfisch oder Schwertfisch 
Gegrillter oder gebackener € 20.00

Gemischte gegrillte Fische mit Sardinen, 
Makrelen, Palamita... € 17.00
mit Gemüse aus dem Ofen

Fische vom Tagesfang der Fischhandlung € 7.50
"Antonietta" Capoliveri x
aus dem Ofen oder vom Grill Beilage € 3.00 100 gr.

*Rindersteak von Grill € 17.00
mit Gemüse

Kalbskotolett paniert € 12.00
mit Pommes frites