

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

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



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

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

Coperto € 3.00



## Menù

### Antipasti

- |  |         |
|--|---------|
| * Carpaccio di pesce del giorno <sup>(4,12)</sup><br>Con le nostre salsine   | € 20.00 |
| * Frittino di pani e pesci <sup>(1,3,4,7)</sup><br>Con acciughe ripiene, verdure in pastella,<br>calamari, gamberi ...     | € 16.00 |
| Tortino di acciughe gratinate <sup>(1,4)</sup><br>Con pesto di finocchietto e patate                                       | € 14.00 |
| Combinazione di pesci marinati <sup>(1,4)</sup><br>Con alici, sarde in saòr, palamita sott'olio e<br>caponata di melanzane | € 16.00 |
| Tagliere di salumi e pecorino toscano <sup>(9)</sup><br>Con giardiniera di verdure   | € 14.00 |

## Primi Piatti

Spaghettoni rustici dorati e acciughe fresche <sup>(1,4,8)</sup> € 17.00  
Con pesto di pistacchio, uvetta e finocchietto 

Tagliolini al ragù bianco di pesce <sup>(1,3,4,9)</sup> € 17.00  
Con erbe aromatiche 

\*Linguine ai calamari e gamberi <sup>(1,14)</sup> € 18.00  
Con filetto di pomodoro "Petrilli"

Spaghetti alle vongole <sup>(1,14)</sup> € 17.00  
Con aglio, olio e prezzemolo

Spaghetti, penne o gnocchi della casa con <sup>(1)</sup> € 12.00  
Pomodoro

Ragù di manzo <sup>(9)</sup>

Verdure di stagione <sup>(9)</sup>

## Contorni

Insalata Mista € 6,00

Verdure o Patate al Forno € 6,00

Sfogliatine di Patate Fritte € 6,00

## Secondi Piatti

\*Polpo "nostrano" al vino bianco <sup>(4,12)</sup> € 19.00  
Con alloro, aglio, peperoncino e patate mantecate

\*Trancio di pesce di giornata <sup>(4)</sup> € 20.00  
Alla griglia o al forno 

Grigliata di pesce azzurro <sup>(4)</sup> € 18.00  
Con Sgombri, Sardine, Acciughe ... 

Pesce del giorno al forno o alla griglia <sup>(4)</sup> € 8,50  
Dal nostro fornitore Pescheria Antonietta 100 gr.

Controfiletto di manzo alla griglia € 18.00

Cotoletta impanata di pollo <sup>(1,3)</sup> € 12.00

*Tutti i secondi piatti includono un contorno a piacere*

## Dessert

\*Bavarese alle fragole e frutti di bosco € 8.00

Soufflé caldo al cioccolato Valrhona <sup>(3)</sup> € 8.00

Con gelato alla crema

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

Schiacciabriaca e cantucci della casa <sup>(1,8,12)</sup> € 10.00

Con Aleatico dell'Elba 

*Food ingredients and products thereof that can cause allergic reactions:*

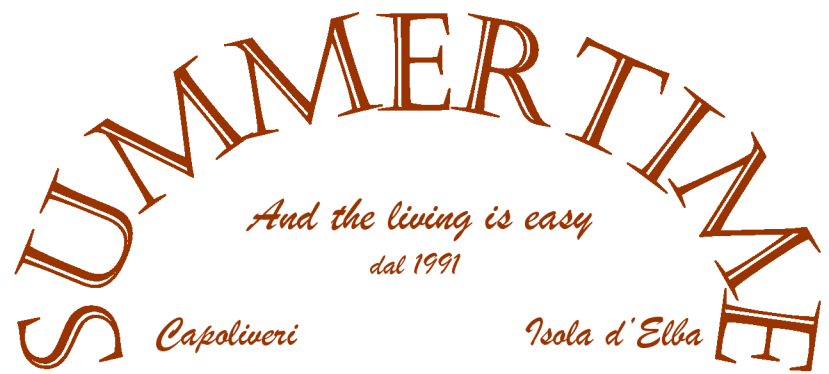
1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs



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

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

*Cover Charge € 3.00*



## *Menù*

### *Starters*

- |   |   |
|---|---|
| <i>*Fish Carpaccio<sup>(4,12)</sup></i>                                     | <i>€ 20.00</i>  |
| <i>With homemade sauces</i>   |    |
| <i>*Small Fried Squid<sup>(1,3,4,7)</sup></i>                               | <i>€ 16.00</i>  |
| <i>With stuffed anchovies, batteredd vegetables, Calamari, shrimps...</i>   |   |
| <i>Gratinated anchovy pie<sup>(1,4)</sup></i>                               | <i>€ 14.00</i>  |
| <i>With fennel and potatoes</i>   |  |
| <i>Marinated fish combination<sup>(1,4)</sup></i>                           | <i>€ 16.00</i>  |
| <i>With anchovy, sardines in saor ginger mackerel and eggplant caponata</i> |   |
| <i>Tuscan Salami and Pecorino<sup>(9)</sup></i>                             | <i>€ 14.00</i>  |
| <i>With marinated vegetables</i>  |   |

## First Course

Golden rustic spaghetti and fresh anchovies <sup>(1,4,8)</sup> € 17.00

With pistachio pesto, raisins and fennel 

Tagliolini and Fish ragù <sup>(1,3,4,9)</sup> € 17.00

With aromatic herbs 

\*Linguine with calamari and prawns <sup>(1,14)</sup> € 18.00

And tomato fillet "Petrilli"

Spaghetti and clams <sup>(1,14)</sup> € 17.00

With garlic, extra virgin olive oil and parsley

Spaghetti, penne or homemade gnocchi <sup>(1)</sup> € 12.00

Tomato

Beef Ragù <sup>(9)</sup>

Seasonal Vegetables <sup>(9)</sup>

## Side Dishes

Mixed Salad € 6.00

Baked Vegetables or Potatoes € 6.00

Fried Potato Chips € 6.00

## Main Course

\*Home grown octopus in white wine and garlic <sup>(4,12)</sup> € 19.00

With bay leaves, chilli pepper and potatoes

\*Fish Steak of the day <sup>(4)</sup> € 20.00

Grilled or Baked 

Grilled blue fish <sup>(4)</sup> € 18.00

With mackerel, sardines and anchovies 

Fish of the day Grilled or Baked <sup>(4)</sup> € 8,50

From local supplier Pescheria Antonietta 100 gr.

\*Grilled beef sirloin € 18.00

Breaded chicken and Fried Potato Chips <sup>(1,3)</sup> € 12.00

*All Main Courses include a side dish*

## Desserts

\*Strawberries Bavarian Cream with berries € 8.00

Valrhona hot chocolate Soufflé <sup>(3)</sup> € 8.00

With Vanilla Ice Cream

Sorbets lemon-mandarin-pear and ginger-melon and hot pepper € 7.00

Homemade schiacciabriaca and cantucci <sup>(1,8,12)</sup> € 10.00

With Elba Aleatico 

## Dessert

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

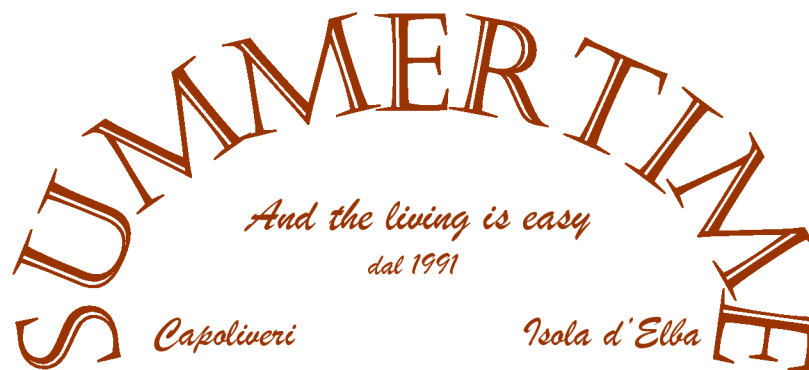


Der Aufkleber Show zeigt die lokale Herkunft  
des Lebensmittels

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 fishe	€ 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