



DICEMBRE 2024



[1,2,4,6,8,9] Sfumature del Nostro Mare\* € 24

[9] Ceviche di Ricciola# € 20

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

Carpaccio di Chianina con Insalatina di Arance, Melograno e Finocchio € 16

[14] Tagliere di Salumi Tipici Toscani dell'Antica Macelleria Ceccatelli € 16

[1,2,8] Timballo di Erbe di Campo con Pane ai 5 Cereali su Crema al Parmigiano € 15



[4,6,9] Riso Acquerello ai Frutti di Mare del Pescatore\* € 20

[1,8,9] Tagliolini alla Razza\* € 19

[1,2,8] Bigoli al Ragù Bianco di Chianina € 15

[1,2,8] Ravioli Fatti a Mano al Germano Reale Stracotto e il suo Fondo\* € 19

[1,2,5,8] Gnudi di Zucca e Ricotta, Crema al Parmigiano e Gota Croccante € 15



[1,9] Suprema di Morone in Crosta di Erbe Aromatiche dell'Elba\* € 30

[1,6] Totanetti alla Diavola con Bietole\* € 25

[1,2,9] Baccalà alla Vicentina con Polenta Abbrustolita € 24

[7] Guancia di Angus Glassata all'Elba Rosso Riserva € 24

[7] Cinghiale in Umido con Cipolle Caramellate al Miele e Polenta € 25

[2] Tagliata di Controfiletto di Frisona Baltica Allevata al Pascolo € 27

Contorni € 6

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 surgelata, o surgelata direttamente a bordo.

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