



*Il Nostro Ristorante propone , da oltre 50 Anni ,
una cucina Tipica, legata alle Tradizioni Elbane e Toscane
con alcune rivisitazioni, ma mantenendo sempre un forte legame
con la Stagionalità ed il Territorio.*

La priorità è nella scelta delle materie prime di Alta Qualità

*Siamo specializzati nella preparazione di piatti Senza Glutine,
perché il cliente Celiaco, da noi si senta coccolato.*

*Diamo grande importanza al Vino,
con una Carta da oltre 300 etichette*

*La Nostra è una attività Familiare,
ed è nostra cura fare in modo di farvi sentire
come a casa Vostra.....*

.....dunque rilassatevi e godetevi la Cena !

Antipasti

- Terra -



Gluten free

*Tartare di Maremmana battuta al coltello , Affumicata al Whisky
con Maionese di Albume ,Tuorlo d'uovo essiccato e Tartufo Nero (6/10,3 -
Beef Tartare Whiskey Smoked ,Egg white Mayonnaise and Black Truffle*

Tris di Crostini alla Toscana (Funghi , Fegatini* e Lardo) (1,4,7,9)
- Toast with Chicken Liver, Mushrooms and Tuscan Lard*



Gluten free

*Finto Pomodoro di Caprese con Bufala ,Terra di olive e Basilico
Fake Caprese Tomato with Olive powder and Basil*



Gluten free

*Tagliere delle "Follie" di Salumi di Carlo Giusti (8,7)
Prosciutto di Piccione, Mortadella di Toro con Fichi e Noci, Soffice di groppa di Cintale, Salame di Cintale
al Vino Rosso "Publius Rocher" (Pralina di patè ai fegatini e cioccolato e Bonbon di Pecorino e Miele con
copertura alla Pera)
- "Crazy" cured Meat platter by Carlo Giusti*

- Mare -

"Viola di Polpo "



Gluten free

"Granfia" di Polpo croccante su Crema e Chips di Patate Viola
con Spuma di Burrata all'acqua di Polpo (7/14)
- Crispy Octopus tentacle with Purple potatoes cream and chips*



Gluten free

*Bocconcini di Baccalà Confit su Passatina di Ceci
e Crumble di Pane aromatico
Bites of Cod confit with Chickpea puree and Aromatic bread Crumble*



= (Gluten Free) Prodotti adatti a dieta senza Glutine

Gluten free

* = Prodotto surgelato all'origine, selezionando materie prime di alta qualità

Primi Piatti

- *Tutta la Pasta è Fresca e di Nostra Produzione* -

- *Terra* -

Pappardelle al Ragù di Cinghiale * (1,3,9)
Pappardelle with Wildboar sauce

*Gnocchetti all'Anatra con Crema di Melanzane arrostate
e "Bottarga" dei suoi Semi* (3,7,9)
Duck Gnocchi with roasted Aubergine cream and "bottarga" of its Seeds

Ravioli di pasta al Cacao Amaro ripieni di Cinghiale e ricotta
Serviti su Crema al Parmigiano con Spolverata di Cacao* (1,3,7,9)
Cocoa-Ravioli filled with Wildboar and served with a Parmigiano cream



Gluten free

*Riso Acquerello mantecato Cacio e Pepe
con Crema di Datterini affumicati e Guanciale Croccante*(3,7,9)
*Riso Acquerello Cacio e Pepe creamed with Smoked Datterini Cream and Crispy Bacon
(min. x2 persone)*

- *Mare* -

*Tagliatelle alla Curcuma
con Vongole Veraci, Pesto di Rucola e Pomodorini*
Turmeric Tagliatelle with Clams, Rocket Pesto and Cherry Tomatoes

*Tagliolini al Tartufo Nero con Gambero Rosa Locale
e la sua Bisque* (1,2,3,7)
Black Truffle Tagliolini with local Pink Prawns and its bisque



Gluten free

- Su richiesta è possibile la preparazione di Pasta Senza Glutine -

Utilizziamo pasta senza glutine del Pastificio artigianale Caponi



Gluten free

- Carne -

Meat



Gluten free

Bistecca Fiorentina di Angus Toscano alla griglia

Sirloin t-bone steak

€ 65,00 x 1 Kg



Gluten free

Filetto di Maialino bardato al Guanciale

Cotto a Bassa Temperatura

Crema di Topinambour Affumicata e Olio al Porro (7,9)

Pork Tenderloin wrapped with Bacon, sous vide cooked, smoked Topinambour cream and Leek oil



Gluten free

Bocconcini di Cinghiale all'Etrusca (9)*

con Olive Nere e bacche di Ginepro

Wildboar stew with Olives and Juniper



Gluten free

Lombatine di Agnello alla Griglia*

con Fondo Bruno ai Frutti di Bosco

e Cipolla Rossa caramellata (7,9)

Roast Lamb grilled with Wild Berry sauce and caramelized Red Onion



Gluten free

Guancia di Manzo brasata al Montepulciano

con Polenta grigliata (9)

Beef Cheek, braised in Montepulciano wine with grilled Polenta



Gluten free

Tagliata di Manzo Toscano al Tartufo Nero

"Sliced" Tuscan Beef with Black Truffles

* = Prodotto surgelato all'origine, selezionando materie prime di alta qualità

- *Pesce* -

Fish



Gluten free

Tataki di Tonno al Pistacchio*

riduzione di Fondo bruno di Vitello e Fagioli Canellini (4,6,8,9)

Tuna fish Tataki with Pistache , Veal sauce and Beans



Gluten free

Filetto di Spigola in Crosta di Pane alle Erbe

Su Crema di Scarola (4,7,8,9)

Sliced Sea Bass in a Bread Crust with Herbs and Escarole Cream

Contorni

Vegetables



Gluten free

Patata al Cartoccio Tartufata (7)

Baked Potato stuffed with Cheese and Truffle

Fagioli Cannellini cotti al Fiasco/Tuscan White beans

Bietola ripassata in padella / Swiss chard sauté with garlic

Patate Arrosto / Roast potatoes

Verdure alla Griglia / Grilled Vegetables



Gluten free

Formaggio

Cheese



Gluten free

Tagliere di Formaggi

con Confetture de "Il Capepe" e Miele dell'Elba di "Zega"

Assorted Cheese with jelly by "Il Capepe" and Elba's honey by "Zega"



Menù per Bambini

Pasta al Pomodoro (1)
Pasta with Tomato sauce

Pasta al Ragù (1)
Pasta with ragout sauce



Gluten free

Fettina di Manzo alla griglia con Patate arrosto
Slice of grilled Beef with roasted Potatoes



Gluten free

Filetto di Pesce al forno con Patate Arrosto (4)
Fish Fillet with roast potatoes

Note :

Regolamento CE 853/2004

Lista degli Allergeni :



- 1) Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena Farro, kamut e loro derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



Gluten free

: Prodotti garantiti da noi Gluten Free, adatti alla dieta senza glutine, per chi soffre di celiachia. Raccomandati sul prontuario A.I.C. (associazione italiana celiachia)

— È sempre meglio avvertire il cameriere delle proprie Allergie o intolleranze —

(*) : Prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di alta qualità

(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato ed abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda

(b) : Prodotto destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

N.B.: i prezzi si intendono per porzione, se non altrimenti specificato.

in alcuni periodi dell'anno, causa mancanza di ingredienti freschi, alcune pietanze possono essere preparate anche con ingredienti surgelati, preavvisando il cliente della diversa preparazione.