

# La cena di mercoledì 10 agosto

\*\*\*\*\*

## Antipasto / Starter / Vorspeise

<b>INSALATA MISTA CON SEMI DI LINO</b>	7,00
<i>EN Mixed salad with linseeds</i>	
<i>DE Gemischter Salat mit Leinsamen</i>	
<b>COUS COUS ALLA RAPA ROSSA E VERDURINE CON SALSA ALLA SOIA <sup>1;6</sup></b>	11,00
<i>EN Beetroot and vegetables couscous with soy sauce <sup>1;6</sup></i>	
<i>DE Rote-Bete und Gemüse-Couscous mit Sojasauce <sup>1;6</sup></i>	

## Primi piatti / First courses / Erste Gänge

<b>PENNETTE IN BARCA ALL'ELBANA <sup>1;3;7;14</sup></b>	16,00
<i>EN Short pasta (pennette) with clams and cooking cream in Elba style <sup>1;3;7;14</sup></i>	
<i>DE Kurze Pasta (Pennette) mit Venusmuscheln und Sahne kochen nach Elba Art <sup>1;3;7;14</sup></i>	
<b>FUSILLO CORTO BUCATO IN SALSA AL POMODORO SOLEGGIATO E PANE AROMATICO <sup>1;4;7</sup></b>	16,00
<i>EN Short pasta (fusilli) in lightly dried tomato sauce and aromatic bread <sup>1;4;7</sup></i>	
<i>DE Kurze Pasta (Fusilli) in leicht getrockneter Tomatensauce und aromatisches Brot <sup>1;4;7</sup></i>	
<b>CREMA FREDDA DI POMODORO CON CORIANDOLO DI CETRIOLI, SALSA ALLO YOGURT ED ERBA CIPOLLINA <sup>1;7</sup></b>	11,00
<i>EN Cold tomato cream soup with cucumber bits, yogurt sauce and chives <sup>1;7</sup></i>	
<i>DE Kalte Tomatensuppe mit Gurkenstückchen, Joghurtsauce und Schnittlauch <sup>1;7</sup></i>	

## Secondi piatti / Second courses / Zweite Gänge

<b>GUAZZETTO DI POLPO*, SEPIA*, GAMBERONE* E CANOCCHIA CON CROSTONE DI PANE BRUSCHETTATO ALL'AGLIO <sup>1;2;12;14</sup></b>	20,00
<i>EN Stewed octopus*, cuttlefish*, prawn* and mantis shrimp with toasted garlic bread crouton <sup>1;2;12;14</sup></i>	
<i>DE Gedünstet Oktopus*, Tintenfisch*, Garnelen* und Fangschreckenkrebsen mit getoastetes Knoblauchbrotcrouton <sup>1;2;12;14</sup></i>	
<b>LOLLYPOP DI POLLO MARINATO ALLE SPEZIE D'ORIENTE IN CROSTA DI SESAMO E SALSA BARBECUE <sup>1;3;10;11</sup></b>	16,00
<i>EN Chicken lollypop marinated with spices covered with sesame and barbecue sauce <sup>1;3;10;11</sup></i>	
<i>DE Hühnerlutscher mariniert mit Gewürzen, auf Sesam und Barbecue-Sauce <sup>1;3;10;11</sup></i>	
<b>GURGUGLIONE DI VERDURE ALL'ISOLANA</b>	11,00
<i>EN Vegetable stew in Elba Style</i>	
<i>DE Gemüseintopf nach Elba Art</i>	

## Dessert

<b>CRÈME BRÛLÉE CAMELLATA AL CACAO <sup>3;7</sup></b>	8,00
<i>EN Caramelised cocoa burned cream <sup>3;7</sup></i>	
<i>DE Karamellisierte Kakao Crème brûlée <sup>3;7</sup></i>	

\*congelato/frozen/gefroren \*\*abbattuto/blast chilled/schockgekühlt \*\*\*fresco, abbattuto in loco/fresh, blast chilled on site/frisch, schockgekühlt vor Ort

**Allergeni/Allergens/Allergene:** **1** cereali contenenti glutine/gluten-containing cereals/glutenhaltiges Getreide; **2** crostacei/shellfish/Schalentiere; **3** uova/eggs/Eier; **4** pesce/fish/Fisch; **5** arachidi/peanuts/Erdnüsse; **6** soia e derivati/soy and derivatives/Soja und Derivate; **7** latte e derivati/milk and derivatives/Milch und Derivate; **8** frutta a guscio/nuts/Nüsse; **9** sedano/celery/Sellerie; **10** senape/mustard/Senf; **11** semi di sesamo/sesame seeds/Sesamsamen; **12** anidride solforosa/sulfur dioxide/Schwefeldioxid, **13** lupini/lupins/Lupinen, **14** molluschi/molluscs/Weichtiere