



Menù del pranzo • Lunch Menu • Mittagsmenü

Le nostre Insalate • Our salads • Unsere Salate

MACIARELLO (RUCOLA, CAROTA, MAIS, MELA, PECORINO TOSCANO, GHERIGLI DI NOCI E SALSA CITRONETTE) ^{7;8} 13,00 €

^{EN} Rocket salad, carrot, corn, apple, Tuscan pecorino cheese, walnuts and citronette sauce ^{7;8}

^{DE} Rucolasalat, Karotte, Mais, Apfel, toskanischer Pecorinokäse, Walnüsse und Citronettesauce ^{7;8}

CAPRICCIO D'ESTATE (INSALATA RICCIA, RUCOLA, CETRIOLI, ANGURIA, OLIVE TAGGIASCHE, FETA GRECA, SALSA VINAIGRETTE) ⁷ 14,00 €

^{EN} Curly salad, rocket salad, cucumber, watermelon, black olives, Greek feta, vinaigrette sauce ⁷

^{DE} Lachsalat, Rucolasalat, Gurken, Wassermelone, schwarzen Oliven, griechischer Feta, Vinaigrettesauce ⁷

CERNIA (INSALATA MISTA, POMODORO, TONNO, MOZZARELLA, OLIVE NERE) ^{4;7} 15,00 €

^{EN} Mixed salad, tomato, tuna, mozzarella, black olives ^{4;7}

^{DE} Gemischter Salat, Tomate, Thunfisch, Mozzarella, schwarzen Oliven ^{4;7}

Antipasti di mare • Fish Starters • Fisch Vorspeisen

ACCIUGHE MARINATE AL PEPE ROSA SU INSALATINA DI FINOCCHI CROCCANTI E ARANCE ⁴ 15,00 €

^{EN} Marinated anchovies with pink pepper on crunchy fennel and oranges ⁴

^{DE} Marinierte Sardellen mit Pinke Pfeffer auf knackigem Fenchel und Orangen ⁴

COMPOSTA DI POLPO* IN SALSA CITRONETTE SU PANE BRUSCHETTATO ^{1;14} 16,00 €

^{EN} Octopus salad with citronette sauce on toasted bread ^{1;14}*

^{DE} Oktopussalat mit Citronettesauce an geröstetes Brot ^{1;14}*

MOSAICO DI PESCE SPADA, TONNO AFFUMICATO, ANANAS E MELONE SU GOCCE DI PANNA ACIDA 18,00 €

ALL'ERBA CIPOLLINA ^{4;7}

^{EN} Swordfish, smoked tuna, pineapple and melon on sour cream with chives ^{4;7}

^{DE} Schwertfisch, geräucherter Thunfisch, Ananas und Melone auf Sauerrahm mit Schnittlauch ^{4;7}

Antipasti di terra • Meat Starters • Fleisch Vorspeisen

CAPRÌ (POMODORINI PICCADILLY/POMODORINI GIALLI/MOZZARELLA DI BUFALA/BASILICO E TERRA DI OLIVE NERE) ⁷ 14,00 €

^{EN} Piccadilly tomatoes, yellow tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil and black olives ⁷

^{DE} Piccadilly-Tomaten, gelbe Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und schwarzen Oliven ⁷

PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI SU CORNETTO DI MELONE CANTALUPO 15,00 €

^{EN} Parma ham aged 18 months on cantaloupe melon

^{DE} Parmaschinken im Alter von 18 Monaten auf Cantaloupe-Melone

FINISSIMA DI MANZO SU NIDO DI RUCOLA, SCAGLIETTE DI GRANA E SALSA CITRONETTE ⁷ 16,00 €

^{EN} Very fine beef on rocket salad, Parmigiano cheese flakes and citronette sauce ⁷

^{DE} Sehr feines Rindfleisch auf Rucolasalat, Parmesankäseflocken und Citronettesauce ⁷

Primi piatti di mare • Fish first courses • Fisch erste Gänge

SPAGHETTINO OLIO, AGLIO, BOTTARGA DI MUGGINE E SEDANO DOLCE ^{1;4;9}	15,00 €
<i>EN Spaghetti with oil, garlic, mullet bottarga and celery</i> ^{1;4;9}	
<i>DE Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Meeräsche Bottarga und Sellerie</i> ^{1;4;9}	
SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI ^{1;14}	17,00 €
<i>EN Spaghetti with clams</i> ^{1;14}	
<i>DE Spaghetti mit Venusmuscheln</i> ^{1;14}	
SPAGHETTINO IN SALSIA ALLA POLPA DI RICCIO ^{1;14}	17,00 €
<i>EN Spaghetti with sea urchin pulp**</i> ^{1;4}	
<i>DE Spaghetti mit Seeigelfleisch**</i> ^{1;4}	

Primi piatti di terra • Meat first courses • Fleisch erste Gänge

SPAGHETTO AL POMODORO FRESCO E BASILICO ¹	13,00 €
<i>EN Spaghetti with fresh tomato and basil</i> ¹	
<i>DE Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum</i> ¹	
CASERECCE VERDI DI SPINACI ALL'UOVO IN SALSIA PRIMAVERA AL PROFUMO DI MAGGIORANA ^{1;3;7}	14,00 €
<i>EN Green homemade egg pasta (caserecce) with spinach in vegetable sauce with marjoram scent</i> ^{1;3;7}	
<i>DE Grüne hausgemachte Pasta (Caserecce) mit Spinat auf Gemüsesauce mit Majoranduft</i> ^{1;3;7}	
GNOCCHETTO DI PATATA AL POMODORINO, RUCOLA E PECORINO TOSCANO ^{1;3;7}	15,00 €
<i>EN Potato gnocchi with cherry tomato, rocket salad and Tuscan Pecorino cheese</i> ^{1;3;7}	
<i>DE Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, Rucolasalat und Tuscanischer Pecorinokäse</i> ^{1;3;7}	

Secondi piatti di pesce • Fish second courses • Fisch zweite Gänge

SBURRITA DI BACCALÀ SU CREMA DI CECI AL ROSMARINO E PANE BRUSCHETTATO ^{1;4}	16,00 €
<i>EN Salt codfish on chickpea cream with rosemary and toasted bread</i> ^{1;4}	
<i>DE Gesalzener Kabeljau auf Kichererbsencreme mit Rosmarinduft und geröstetes Brot</i> ^{1;4}	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (TOTANO*, SPADA*, TONNO, GAMBERONE*, FILETTO DI PESCE) CON SALSIA SAMORIGLIO ^{2;4;10;12;14}	24,00 €
<i>EN Mixed grilled fish (squid*, swordfish*, tuna, prawn*, fish fillet) with samoriglio sauce (oil, salt, pepper, mustard, oregano, balsamic vinegar)</i> ^{2;4;10;12;14}	
<i>DE Gemischter gegrillter Fisch (Tintenfisch*, Schwertfisch*, Thunfisch, Garnele*, Fischfilet) mit Samorigliosauce (Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Oregano, Balsamessig)</i> ^{2;4;10;12;14}	
PESCATO DEL GIORNO ARROSTO ALL'ISOLANA ⁴	l'etto 7,00 €
<i>EN Fish of the day roasted Elba style (potatoes, olives, zucchini, cherry tomatoes)</i> ⁴	
<i>DE Fisch des Tages gebraten nach Elba Art (Kartoffeln, Oliven, Zucchini, Kirschtomaten)</i> ⁴	

Secondi piatti di terra • Meat second courses • Fleisch zweite Gänge

GRAN PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE AL PROFUMO DI BASILICO	13,00 €
<i>EN Large plate of grilled vegetables with basil scent</i>	
<i>DE Großer Teller mit gegrilltem Gemüse mit Basilikumduft</i>	
PIZZA GOURMET (FARINA DI CEREALI, PASSATA DI POMODORO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA, FILETTO DI ACCIUGA DEL CANTABRICO, PESTO DI PISTACCHIO) ^{1;4;7;8}	15,00 €
<i>EN Gourmet pizza (cereal flour, yellow tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cantabrian anchovy fillet, pistachio pesto) ^{1;4;7;8}</i>	
<i>DE Gourmet-Pizza (Getreidemehl, gelbe Tomatensauce, Büffelmozzarella, kantabrisches Sardellenfilet, Pistazienpesto) ^{1;4;7;8}</i>	
CONTROFILETTO DI MANZO AI FERRI SU LETTO DI RUCOLA, VELO DI GRANA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO ⁷	19,00 €
<i>EN Grilled beef sirloin on rocket salad, Parmigiano cheese and balsamic vinegar reduction ⁷</i>	
<i>DE Gegrilltes Rinderlende, Rucolasalat, Parmigianokäse und Reduzierung von Balsamico-Essig ⁷</i>	

Dessert

GELATO DI CAPRA FATTO IN CASA ALLA RIDUZIONE DI ALEATICO E CRUMBLE DI SCHIACCIA BRIACA ^{1;7;8}	8,00 €
<i>EN Homemade goat ice cream with Aleatico wine reduction and schiaccia briaca crumble ^{1;7;8}</i>	
<i>DE Hausgemachtes Ziegeneis mit Reduzierung von Aleatico-Wein und Schiaccia-Briaca-Crumble ^{1;7;8}</i>	
DOLCI DEL GIORNO ⁷	8,00 €
<i>EN Dessert of the day ⁷</i>	
<i>DE Süßigkeiten des Tages ⁷</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/Sesam; **12** anidride solforosa/sulfur dioxide/Schwefeldioxid, **13** lupini/lupins/Lupinen, **14** molluschi/molluscs/Weichtiere