



Menù della cena • Dinner Menu • Abendmenü

Antipasti di mare • Starter • Vorspeise

POLPO*** AL VAPORE IN SALSA CITRONETTE SU ESTRATTO DI SEDANO DOLCE E PANE CROCCANTE ^{1;4;9;14}	19,00
<i>EN Steamed octopus in citronette sauce on sweet celery extract and crunchy bread</i> ^{1;4;9;14}	
<i>DE Gedämpfter Oktopus im Citronettesauce auf süßem Sellerieextrakt und knusprigem Brot</i> ^{1;4;9;14}	
TARTARE DI PALAMITA*** AL DOLCE FORTE SU CRUMBLE DI MICHETTA TOSCANA ^{1;4}	18,00
<i>EN Bonito fish** tartare with spices on Tuscan bread crumble</i> ^{1;4}	
<i>DE Pelamidetatat** mit Gewürze auf toskanischem Brotcrumble</i> ^{1;4}	
SALMONE ALLE ALGHE NORI SU ANGIURIA CUBETTATA, SPUGNA AL WASABI E CREMA DI BUFALA ^{1;3;4;7}	18,00
<i>EN Salmon with Nori seaweed on watermelon cubes, wasabi sponge and buffalo cheese cream</i> ^{1;3;4;7}	
<i>DE Lachs mit Nori-Algen auf Wassermelonenwürfeln, Wasabischwamm und Büffelkäsecreme</i> ^{1;3;4;7}	
ACCIUGHE MARINATE AL PEPE ROSA SU PANE BRUSCHETTATO, RICOTTA AL'ERBA CIPOLLINA E GAZPACHO ANDALUSO ^{1;4}	16,00
<i>EN Anchovies marinated with pink pepper on toasted bread, ricotta cheese with chives and Andalusian gazpacho</i> ^{1;4}	
<i>DE Sardellen marinierte mit pinke Pfeffer auf getoastetes Brot, Ricottakäse mit Schnittlauch und andalusischer Gazpacho</i> ^{1;4}	
COMPOSTA DI FARRO ALLE ERBETTE AROMATICHE, OLIVE TAGGIASCHE E VERDURINE CROCCANTI ¹	15,00
<i>EN Spelled with aromatic herbs, black olives and crispy vegetables</i> ¹	
<i>DE Dinkel mit aromatischen Kräutern, schwarzen Oliven und knackigem Gemüse</i> ¹	

Primi piatti • First courses • Erste Gänge

GNOCCHETTO BICOLORE DI PATATA IN SALSA AL RAGÙ DI POLPO*** ^{1;3;7;14}	18,00
<i>EN Bicolor potato pasta (gnocchi) with octopus*** ragout sauce</i> ^{1;3;7;14}	
<i>DE Zweifarbig Kartoffelnudeln (Gnocchi) mit Oktopusragoutsauce***</i> ^{1;3;7;14}	
SPAGHETTONE QUADRATO AL RICCIO**, PASSATA DI POMODORO DATTERINO GIALLO E LIMONE DEL NOSTRO GIARDINO ^{1;3;14}	20,00
<i>EN Squared spaghetti with sea urchin**, yellow plum tomatoes sauce and lemon from our garden</i> ^{1;3;14}	
<i>DE Quadratische Spaghetti mit Seeigel-Fruchtfleisch**, gelbe Datterini-Tomatensauce und Zitrone von unseres Gartens</i> ^{1;3;14}	
PACCHERO AL RAGÙ DI SCORFANO***, POMODORINO E OLIVE TAGGIASCHE ^{1;3;4}	20,00
<i>EN Short pasta (paccheri) in redfish*** ragout, cherry tomato and black olives</i> ^{1;3;4}	
<i>DE Kurze Pasta (Paccheri) in Rotbarschragout***, Kirschtomaten und schwarzen Oliven</i> ^{1;3;4}	
TAGLIOLINO CASERECCIO ALL'UOVO AL TARTUFO NERO ESTIVO ^{1;3;7}	21,00
<i>EN Homemade long egg pasta (tagliolini) with summer black truffle</i> ^{1;3;7}	
<i>DE Hausgemachte lange Eierpasta (Tagliolini) mit Sommerschwarztrüffel</i> ^{1;3;7}	
CASERECCE AL VERDE DI SPINACI CON VERDURINE CROCCANTI, POMODORO PICCADILLY ED ERBA PERSA ^{1;3;7}	16,00
<i>EN Homemade spinach pasta (caserecce) with crunchy vegetables, tomato and marjoram</i> ^{1;3;7}	
<i>DE Spinat hausgemachte Pasta (Caserecce) mit knackige Gemüse, Tomaten und Majoran</i> ^{1;3;7}	

Secondi piatti • Second courses • Zweite Gänge

<p>BACCALÀ DI MORRO* COTTO A BASSA TEMPERATURA SU SPUMA DI BUFALA, CRACKERS DI SEMINI, ESTRATTO DI POMODORO RAMATO E POLVERE DI OLIVE NERE ^{1;4;7;11}</p> <p><i>EN</i> Morro Codfish* cooked at low temperature on buffalo cheese mousse, seeds crackers, vine tomato extract and black olives powder ^{1;4;7;11}</p> <p><i>DE</i> Morro Kabeljau* bei niedriger Temperatur gekocht auf Büffelmäsemousse, Kerncrackern, Strauchtomaten Extrakt und schwarzem Olivenpulver ^{1;4;7;11}</p>	21,00
<p>TATAKI DI TONNO** IN CROSTA DI PISTACCHI SU CREMA LEGGERA DI MANGO ^{4;8;(10?)}</p> <p><i>EN</i> Tuna** tataki in pistachio crust on light mango cream ^{4;8;10}</p> <p><i>DE</i> Thunfisch**-Tataki in Pistazienkruste auf lichte Mangocrema ^{4;8;10}</p>	22,00
<p>FILETTO DI PEZZOGNA*** ARROSTO ALLA MEDITERRANEA ⁴</p> <p><i>EN</i> Roasted blackspot seabream*** fillet in Mediterranean style ⁴</p> <p><i>DE</i> Rote Fleckbrassefilet*** in Mediterraneer Stil ⁴</p>	24,00
<p>TOURNEDOS DI MANZO SCOTTATO AL ROSSO DELL'ELBA E TARTUFO NERO</p> <p><i>EN</i> Beef tournedos in Elba red wine with black truffle</p> <p><i>DE</i> Rinder Tournedos mit Elba-Rotwein und Schwarztrüffel</p>	22,00
<p>HAMBURGER DI QUINOA ALLE ERBETTE AROMATICHE SU COMPOSTA DI VERDURE GRIGLIATE E CIPOLLE ALL'AGRETTO</p> <p><i>EN</i> Quinoa burger with aromatic herbs on grilled vegetables and onions with salsola soda</p> <p><i>DE</i> Quinoa Burger mit aromatischen Kräutern auf gegrillte Gemüse und Zwiebeln mit Salsola Soda</p>	15,00

Dessert

<p>GELATO DI CAPRA FATTO IN CASA SU CRUMBLE DI SCHIACCIA BRIACA E RIDUZIONE DI ALEATICO ^{1;7;8}</p> <p><i>EN</i> Homemade goat ice-cream on schiaccia briaca crumble and Aleatico wine reduction ^{1;7;8}</p> <p><i>DE</i> Hausgemachte Ziegeneis auf Schiaccia Briaca-Crumble und Aleatico Wein Reduktion ^{1;7;8}</p>	8,00
<p>CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO ^{1;3;7}</p> <p><i>EN</i> White chocolate cream and wild berries ^{1;3;7}</p> <p><i>DE</i> Weiße Schokoladencreme und Waldbeeren ^{1;3;7}</p>	9,00
<p>CRÈME BRÛLÉE CARAMELLATA AL CACAO ^{3;7}</p> <p><i>EN</i> Caramelised cocoa burned cream ^{3;7}</p> <p><i>DE</i> Karamellisierte Kakao Crème brûlée ^{3;7}</p>	8,00
<p>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO ^{1;3;7;8}</p> <p><i>EN</i> Pistachio parfait ^{1;3;7;8}</p> <p><i>DE</i> Pistazien Parfait ^{1;3;7;8}</p>	9,00
<p>TRIS DELLA CASA: CANTUCCINI, SCHIACCIA BRIACA E SCHIACCIUNTA ^{1;3;7;8}</p> <p><i>EN</i> Trio of the house: cantuccini, schiaccia briaca and schiacciunta ^{1;3;7;8}</p> <p><i>DE</i> Trio des Hauses: Cantuccini, Schiaccia Briaca und Schiacciunta ^{1;3;7;8}</p>	9,00

*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/Eis; **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