

ANTIPASTI

	* Ostriche Italiane	€ 8/pz
	* Crudo di Mare	
Tartare di Pescato Scampo Locale Gambero Rosso Gambero Viola Seppia (2,4,14)		€ 40
	* Triglia Scottata	€ 26
Fondo di Triglia allo Zafferano Salicornia Saltata (4,7)		
	* Carpaccio di Gambero Rosa	€ 26
Polvere di Guanciale Coulis ai frutti Rossi Maionese al Pimentón (2,3,4)		
	* Granfia di Polpo a Libro alla Piastra	
Bietola Ripassata con Peperoncino Gel al Limone Piccante Crema di Pane Chips di Polpo (1,7,14)		€ 25
	* Ceviche di Pescato del Giorno	€ 26
Marinatura Aromatica Gastrique di Frutti Rossi Aria di Mela Verde e Sedano (4,9,11)		
	* Frittino di Calamari Spillo e Gamberesse	€ 22
Salvia Sale al Pepe Aromatizzato (1,2,3,14)		
	* Arancini di Baccalà impanati con il Panko e Fritti	€ 22
Hummus di Ceci Aioli al Limone (1,3,4,7)		
	* Involtino Vegetariano	€ 22
Verdure di Stagione Crema di Burrata Salsa di Peperoni Arrosto (7,8)		

PRIMI

	* Spaghetto “Verrigni” trafilato Oro all’Astice Blu	€ 48
Mezzo Astice in Salsa (1,2,4,9)		
	* Spaghetto “Verrigni” trafilato Oro al Riccio	€ 30
Salsa di Riccio Olio all’Aglio (1,4,7)		
	* Tortello Nostrano ripieno di Pescato del Giorno	€ 28
Burro Acido Fondo Bruno Fiocchi di KatsuoBushi Crumble di Cipolla Bruciata (1,3,4,6,7)		
	* Spaghettonero Nero Fatto in Casa con le Seppie	€ 26
Sugo di Seppie Burro ai Fegatini (1,3,7,14)		
	* I Nostri Fusilloni Fatti in Casa al Gambero Rosso	€ 26
Bisque di Gambero Tartare di Gambero Rosso Colatura di Gamberi (1,2,7,9)		
	* Paccheri Rigati Fatti in Casa al Dentice	€ 26
Datterino Confit Fondo Bruno Finocchietto Selvatico (1,4,6,7,12)		
	* Fusilloni Fatti in Casa Vegetariani (1,7)	€ 25
	* Primo del Giorno (Secondo Disponibilità)	€ 28

SECONDI

	* Trancio di Ombrina	€ 32
Curry di Carote Millefoglie di Patate Ravanelli e Carote Fermentate (4,6,7)		
	* Moscardino in Umido	€ 30
Olio al Peperoncino Cialda di Pane Capperi e Olive Taggiasche (1,14)		
	* Sgombro Piastrato	€ 30
Salsa XO Indivia Scottata Salsa di Pesche Tabacchiere Marinate (4,6)		
	* Tataki di Tonno	€ 32
Bietola Ripassata con Peperoncino Salsa Olandese Polvere di Cavolo Nero (3,4,6,7)		
	Pescato del Giorno	
al Forno all’Isolana o alla Griglia con Verdure (4,12)		
Pescato vario: Scorfano Gallinella San Pietro Rombo Spigola Ombrina Dentice Pagello Orata (Secondo Disponibilità)		€ 12/100g
	Aragosta (Secondo Disponibilità) Spaghetto o Catalana (1,2,12)	€ 20/100g
	Astice Blu (Secondo Disponibilità) Spaghetto o Catalana (1,2,12)	€ 18/100g
	Selezione di Formaggi di Capra dell’Elba dell’Az. Terra & Cuore (7,8)	€ 26
	Contorni: Verdure Grigliate o Patate al Forno	€ 8

COPERTO: 5€

*Alcuni ingredienti come il pesce azzurro ed i crostacei devono essere preventivamente trattati con congelamento rapido mediante abbattitore. Nei casi di mancata reperibilità del fresco alcuni prodotti possono essere acquistati congelati (Baccalà, Crostacei, Polpo, Calamaro, Tonno, Gamberi)

ALLERGENS:

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE | 5. ARACHIDI | 9. SEDANO | 13. LUPINI |
| 2. CROSTACEI | 6. SOIA | 10. SENAPE | 14. MOLLUSCHI |
| 3. UOVA | 7. LATTE | 11. SESAMO | |
| 4. PESCE | 8. FRUTTA A GUSCIO | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | |

APPETIZERS

* Italian Oysters	€ 8/each
* Raw Seafood Plateau	
Fish Tartare Prawn Red Shrimp Purple Shrimp Squids (2,4,14)	€ 40
* Seared Red Mullet	
Red Mullet Base with Saffron Sautéed Glasswort (4,7)	€ 26
* Carpaccio of Red Shrimps	
Pork Cheek Powder Reed Fruit Coulis Pimiento's Mayonnaise (2,3,4)	€ 26
* Grilled Octopus Claw	
Sautéed Spicy Swiss Chard Spicy Lemon Sauce Bread Cream Octopus Chips (1,7,14)	€ 25
* Ceviche of Catch of the Day	
Aromatic Marinade Red Fruit Gastrique Green Apple and Celery Air (4,9,11)	€ 26
* Fried Small Squids & Shrimps	
Sage Pepper-flavored Salt (1,2,3,14)	€ 22
* Fried Fish Balls of Salted Codfish with Panko	
Chickpeas Hummus Aioli Lemon Mayonnaise (1,3,4,7)	€ 22
* Vegetarian Roll	
Seasonal Vegetables Burrata Cream Tomato Sauce (7,8)	€ 22

FIRST COURSE

* Gold-drawn Spaghetti with Blue Lobster	
Half a Blue Lobster in Tomato Sauce (1,2,4,9)	€ 48
* Gold-drawn Spaghetti with Sea Urchin	
Sea Urchin Sauce Garlic Oil (1,4,7)	€ 30
* Homemade Tortello stuffed with White Fish	
Sour Butter Katsoubushi Flakes Demi-Glace (1,3,4,6,7)	€ 28
* Homemade Black Spaghetti with Cuttlefish Sauce	
Cuttlefish Sauce Crispy Chips (1,3,7,14)	€ 26
* Homemade Fusilli with Red Shrimp	
Red Shrimp Tartare Shrimp Bisque (1,2,7,9)	€ 26
* Homemade Pacchero with Red Snapper	
Red Snapper Ragout Confit Datterino Tomatoes Wild Fennel (1,4,6,7,12)	€ 26
* Vegetarian Homemade Fusilli (1,7)	€ 25
* First Course of The Day (Depending on Availability)	€ 28

SECOND COURSE

* Slice of Shade-fish	
Carrot's Curry Potato Millefeuille Tart Fermented Radishes and Carrots (4,6,7)	€ 32
* Stewed Musky Octopus	
Chili Oil Bread Waffle Capers and Taggiasca Olives (1,14)	€ 30
* Grilled Mackerel	
XO Sauce Seared Endive Marinated Peach Sauce (4,6)	€ 30
* Tataki of Tuna	
Sautéed Spicy Swiss Chard Hollandaise Sauce Black Cabbage Powder (3,4,6,7)	€ 32
Catch of the Day	
Oven Baked Fish Island Style or Grilled with Vegetables (4,12)	€ 12/100g
Sea Bream Sea Bass Big Eye Fish Scorpionfish Gurnard Saint Peter Turbot Fish	
Spiny Lobster (Depending on Availability) Spaghetto or Mediterranean (1,2,12)	€ 20/100g
Blue Lobster (Depending on Availability) Spaghetto or Mediterranean (1,2,12)	€ 18/100g
Mix of Goat Cheese from Elba (Az. Terra e Cuore) (7,8)	€ 26
Side Dishes	
Vegetables or Baked Potatoes	€ 8

TABLE SERVICE: 6€

* Some ingredients, such as oily fish and shellfish, must be pre-frozen using a blast chiller. If fresh produce is unavailable, some products can be purchased frozen (cod, shellfish, octopus, squid, tuna, monkfish, and anchovies)

ALLERGENS:

- | | | | |
|------------------------------|------------|----------------------------------|--------------|
| 1. CEREALS CONTAINING GLUTEN | 5. PEANUTS | 9. SEDANO | 13. LUPINS |
| 2. CRUSTACEANS | 6. SOY | 10. MUSTARD | 14. MOLLUSCS |
| 3. EGGS | 7. MILK | 11. SESAME | |
| 4. FISH | 8. NUTS | 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES | |