

ANTIPASTI

SCHIACCIA AL CRUDO DI TONNO €16

Schiaccia con tonno fresco, tzatziki al finocchietto, cavolo cappuccio marinato.
Allergeni: 1,4,7 (*)

HUMMUS DI CANNELLINI €14

Fagioli cannellini, verdure saltate, datterini confit, cipolla, paprika e lime.

LE ACCIUGHE FRITTE €15

Acciughe impanate e fritte.
Allergeni: 1,3,4 (*)

INSALATA DI MARE €16

Seppie, calamari, gamberi, cozze, crudità di verdure.
Allergeni: 2,4,9,14 (*)

PRIMI

TONNARELLI AI TOTANI €18

Tonnarelli ai totanetti brasati all' Elba Rosso.
Allergeni: 1,3,4,9,14 (*)

RAVIOLI DI BORRAGINE €16

Pasta fresca ripiena di borragine, pesto di basilico, pomodorini confit, cipolla agro.
Allergeni: 1,3,7 (*)

CALAMARATA DI MARE €20

Anelli di pasta fresca, salsa di pomodoro, polpo, gamberi, tonno, calamari, seppie.
Allergeni: 1,2,3,7 (*)

SPAGHETTI VONGOLE E CIPOLLOTTO

Spaghetti alle vongole veraci e cipollotto, prezzemolo. €19
Allergeni: 1,4,14

SPAGHETTI GAMBERI, ZUCCHINE E BOTTARGA €22

Spaghetti, gamberi, zucchine, bottarga di tonno.
Allergeni: 1,4,14 (*)

SECONDI

IL FRITTO S'AGUANTA €20

Calamari, ciuffi, acciughe e gamberi.
Allergeni: 1,2,4,14 (*)

POLPO ARROSTITO €22

Polpo, datterini confit, cipolla agrodolce, carote, friggiteli, olive e salsa al prezzemolo.
Allergeni: 4,14 (*)

BACCALÀ ALLA MENTA €22

Baccalà morbido, verdure arrostate, salsa alla mentuccia. Allergeni: 4 (*)

TONNO SCOTTATO E VERDURE €24

Trancetto di tonno scottato, zucchine, melanzane, finocchio e peperoni arrostiti.
Allergeni: 4 (*)

RICCIOLA AL VERDE €26

Ricciola con salsa verde al prezzemolo e limone, cozze, vongole e patate al forno.
Allergeni: 1,4,9, (*)

CONTORNI

INSALATA MIX €8**PATATE AL FORNO** €8**PATATE FRITTE** €8**VERDURE AL FORNO** €8

DESSERT

Tiramisù al limone €8
Allergeni: 1,3,7**Cheesecake** €8
Allergeni: 1,7**Cantucci di nostra produzione e Aleatico** €9
Allergeni: 1,3,7,8**Torta del giorno** €8
(Chiedere allergeni in base alla referenza del giorno)**COPERTO E PANE FATTO IN CASA**

€2,50 Allergeni: 1

- 1 Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
- 2 Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
- 3 Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
- 4 Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
- 5 Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
- 6 Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
- 7 Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
- 8 Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
- 9 Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
- 10 Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
- 11 Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
- 12 Anidride solforosa e solfiti (SO2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
- 13 Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
- 14 Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

STARTERS

FOCACCIA WITH TUNA €16

Focaccia bread with Fresh tuna, fennel tzatziki, marinated cabbage
Allergeni: 1,4,7 (*)

HUMMUS BEANS AND LIME €14

Cannellini beans, celeriac chips, kale, paprika, and lime.

FRIED ANCHOVIES €15

Breaded and fried anchovies.
Allergeni: 1,3,4 (*)

SEA FOOD SALAD €16

Calamari, shrimp, mussels, raw vegetables.
Allergeni: 2,4,9,14 (*)

PASTA

TONNARELLI SQUID €18

Fresh long pasta with squid braised in red wine, toasted bread.
Allergeni: 1,3,4,9,14 (*)

RAVIOLI BORAGE FLOWERS €16

Fresh pasta filled with borage, basil pesto, confit cherry tomatoes, and sour onion.
Allergeni: 1,3,7, (*)

SEAFOOD PASTA €20

Calamarata, octopus, shrimp, tuna, calamari, tomato, and parsley.
Allergeni: 1,2,3,7 (*)

SPAGHETTI VONGOLE €19

Spaghetti with clams and spring onion, parsley. Allergeni: 1,4,14

SPAGHETTI SHRIMP, ZUCCHINI AND BOTTARGA €22

Spaghetti, shrimp, zucchini and bottarga of tuna.
Allergeni: 1,4,9,14 (*)

* 1 Gluten: cereals and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, etc.);

* 2 Crustaceans: both marine and freshwater crustaceans (shrimp, prawns, scampi, lobsters, crayfish, etc.);

* 3 Eggs: all foods containing eggs, even in small quantities, whether cooked or raw (mayonnaise, emulsifiers, egg pasta, sweet and savory dough, creams, ice cream, etc.);

* 4 Fish: all types of fish and products derived from them (including isinglass, with rare exceptions);

* 5 Peanuts: peanuts, products derived from them, or containing them as ingredients (peanut oil, peanut butter, peanut flour, creams, and snacks);

* 6 Soy: soybeans, soybean derivatives, and products containing them (except for some derivatives, including refined soybean oils and fats);

* 7 Milk: Milk, dairy products, and products in general containing lactose (with the exception of whey used in the production of alcoholic spirits);

* 8 Nuts: Pistachios, almonds, hazelnuts, walnuts, and all varieties of nuts, derivatives, and products containing these ingredients;

* 9 Celery: Present as an ingredient, even in small quantities, or in derived products (broths, soup mixes, sauces, and vegetable concentrates);

* 10 Mustard: Mustard and mustard, present as an ingredient, even in small quantities, or in derived products;

* 11 Sesame: Both whole seeds (e.g., for coating bread and biscuits) and used as an ingredient or derivative, even in trace amounts (sometimes mixed in flours and condiments);

* 12 Sulfur dioxide and sulfites (SO2): in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l (normally present as preservatives in canned fish products, pickled products, products in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, fruit juices, etc.);

* 13 Lupins: present as an ingredient, even in minimal quantities, or in derived products (due to its high protein content, it is often included in the preparation of industrial and non-industrial vegan products, such as vegan burgers and cured meats, flours, and similar products);

* 14 Mollusks: mollusks and seafood, present as an ingredient or base for derivatives.

MAIN COURSE

S'AGUANTA FRITTO €20

Squid, tufts, anchovy and shrimp.
Allergeni: 1,2,4,14 (*)

OCTOPUS ROASTED €22

Octopus, confit cherry tomatoes, sweet and sour onion, potatoes, fried potatoes, olives, and parsley sauce.
Allergeni: 4,14 (*)

COD WITH FRESH MINT €20

Soft cod, seasonal vegetables, mint sauce.
Allergeni: 4 (*)

TUNA GRILL AND VEGETABLES €20

Fresh tuna grilled and seasonal vegetables. Zucchini, eggplant, peppers, potatoes.
Allergeni: 4 (*)

AMBERJACK IN GREEN €26

Amberjack, green sauce of parsley and lemon, clams, mussels and Fennel.
Allergeni: 4,9 (*)

SIDES

SALAD MIX €8**FRIED POTATOES €8****BAKED VEGETABLES €8****BAKED POTATOES €8**

DESSERT

Tiramisù whit lemon €8
1,3,7

Cheesecake
1,7

Cantucci cookies home made €9
and Aleatico

Cake of the day €8
(Ask for allergens)

COVERAGE AND BREAD HOME MADE €2,50 1

The fish indicated with (*), if not available fresh on the market, may have been killed/frozen on board the ship to guarantee its freshness and microbiological safety.

FUORI MENÙ

SPECIAL OF THE DAY

TORTELLI MARI E MONTI

Pasta fresca ripiena di pancetta toscana e patate, ragù di totani all' Elba rosso, ricotta al limone.

€ 19

Allergeni: 1,3,4,7,9 (*)

SURF&TURF RAVIOLI

Fresh pasta stuffed with Tuscan pancetta and potatoes, Elba red squid ragù, and lemon ricotta.

€ 19

Allergeni: 1,3,4,7,9 (*)

RISOTTO PESCATORA

Carnaroli al pomodoro, salsa ai crostacei, seppie, totani, polpo gamberi, cozze, vongole, prezzemolo.

€ 19

Allergeni: 2,4,7,9 (*)

FISHERMAN RISOTTO

Carnaroli with tomato, shellfish sauce, cuttlefish, squid, octopus, prawns, mussels, clams, parsley.

€ 19

Allergeni: 2,4,7,9 (*)

TONNARELLI ALL' ASTICE

Tonnarelli di pasta fresca, astice, pomodoro e prezzemolo..

€ 24

Allergeni: 1,3,4(*)

TONNARELLI LOBSTER

Fresh pasta tonnarelli with lobster, tomato and parsley

€ 24

Allergeni: 1,3,4 (*)

BRANZINO AL CARTOCCIO

Branzino al cartoccio con verdure di stagione.

€ 26

Allergeni: 4 (*)

SEA BASS CARTOCCIO

Sea bass baked in cartoccio with seasonal vegetables

€ 26

Allergeni: 4 (*)

Il pesce indicato con (), qualora non reperibile fresco sul mercato, potrebbe essere stato abbattuto/congelato a bordo nave per garantirne la freschezza e la sicurezza microbiologica.*

The fish indicated with (*), if not available fresh on the market, may have been killed/frozen on board the ship to guarantee its freshness and microbiological safety.

- 1 Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
- 2 Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
- 3 Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
- 4 Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
- 5 Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
- 6 Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
- 7 Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
- 8 Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
- 9 Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
- 10 Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
- 11 Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
- 12 Anidride solforosa e solfiti (SO2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
- 13 Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
- 14 Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

ACQUA

NATURALE €2.5

Fonte Napoleone 0,75

FRIZZANTE € 3

Fonte Napoleone 0,75

BIBITE € 4

Coca cola

Coca zero

Sprite

Lemon soda

Tonica

The limone

The Pesca

Aranciata amara

CAFFÈ

Caffè espresso € 2.5

Caffè DEC € 2.5

Cappuccino € 3.5

BIRRA

PORETTI 4 LUPPOLI SPINA

Piccola €4

Media €6

Menabrea Elba 33cl. €5

Analcolica €5

COCKTAIL € 7

Aperol Spritz

Campari Spritz

Negroni

Americano

Gin Tonic

AMARI E
DISTILLATI € 5

Mortella

Mirto

Limoncello

Montenegro

Grappa

Sambuca

- 1 Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
- 2 Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
- 3 Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
- 4 Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
- 5 Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
- 6 Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
- 7 Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
- 8 Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
- 9 Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
- 10 Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
- 11 Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
- 12 Anidride solforosa e solfiti (SO2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
- 13 Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
- 14 Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

WATER

STILL €2.5

Fonte Napoleone 0,75

SPARKLYNG € 3

Fonte Napoleone 0,75

SODA € 4

Coca cola

Coca zero

Sprite

Lemon soda

Tonica

The lemon

The peach

Aranciata amara

BEER

PORETTI 4 HDRAFT

Small €4

Medium €6

Menabrea Elba 33cl. €5

Alcohol FREE €5

COCKTAIL € 7

Aperol Spritz

Campari Spritz

Negroni

Americano

Gin Tonic

CAFFÈ

Caffè espresso € 2.5

Caffè DEC € 2.5

Cappuccino € 3.5

AMARI E
DISTILLATI € 5

Mortella

Mirto

Limoncello

Montenegro

Grappa

Sambuca

- 1 Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
- 2 Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
- 3 Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
- 4 Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
- 5 Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
- 6 Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
- 7 Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
- 8 Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
- 9 Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
- 10 Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
- 11 Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
- 12 Anidride solforosa e solfiti (SO2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
- 13 Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
- 14 Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.