

ANTIPASTI

SCHIACCIA AL TONNO €16

Schiaccia con tonno crudo, 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 (*)

VITELLO TONNATO S'A STYLE €17

Girello di vitello, salsa tonnata, tonno crudo, capperi.

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

INSALATA DI MARE €17

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 BURRATA €16

Pasta ripiena di burrata di bufala, pesto di basilico, pomodorini confit, cipolla agro, granello di olive taggiasche. Allergeni: 1,3,7,8 (*)

TONNARELLI ALLA SALSICCIA €16

Tonnarelli al ragù di salsiccia toscana.

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

CALAMARATA DI MARE €20

Anelli di pasta fresca, salsa di pomodoro, polpo, gamberi, tonno, calamari, seppie.

Allergeni: 1,2,4,3,7,14 (*)

RISOTTO AL PESCATO €20

Carnaroli al pomodoro con frutti di mare, cozze, vongole e gamberi.

Allergeni: 1,2,4,14

GNOCCHETTI AL NERO, VODKA E BACCALÀ €19

Gnocchetti al nero di seppia, baccalà, pomodoro, vodka e salsa a prezzemolo.

Allergeni: 1,2,3,4,9(*)

SECONDI

IL FRITTO S'AGUANTA €22

Calamari e ciuffi, acciughe e gamberi.

Allergeni: 1,2,4,14 (*)

POLPO ALLA PLANCHA €24

Polpo piastrato su purea di patate, friggiteli, cipolla agro, olive taggiasche e datterini.

Allergeni: 4,7,14 (*)

BRANZINO FRITTO €22

Branzino fritto con patate al forno e insalata.

Allergeni: 3 (*)

BACCALÀ ALLA MENTA €22

Baccalà morbido, verdure saltate, salsa alla mentuccia.

Allergeni: 4 (*)

TONNO SCOTTATO €24

Trancetto di tonno scottato, zucchine, melanzane, finocchio e peperoni arrostiti.

Allergeni: 4 (*)

RICCIOLA AL VERDE €26

Ricciola in salsa verde al prezzemolo, crema di carote, cavolo marinato e patate al forno.

Allergeni: 1,4,9, (*)

CONTORNI

INSALATA MIX €8**PATATE AL FORNO €8****PATATE FRITTE €8****VERDURE AL FORNO €8****BIS DI PUREA €8**

DESSERT

Tiramisù al limone €8

Allergeni: 1,3,7

Cheesecake €8

Allergeni: 1,7

Cantucci di nostra produzione e Aleatico €10

Allergeni: 1,3,7,8

Torta del giorno €8

(Chiedere allergeni in base alla referenza del giorno)

COPERTO €3

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.

"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."

S'AGUANTA 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 (*)

VITELLO TONNATO S'A STYLE €17

Veal girello, tuna sauce, raw tuna, capers.

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

SEA FOOD SALAD €17

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 BURRATA €16

Fresh pasta filled with borage, basil pesto, confit cherry tomatoes, and sour onion.

Allergeni: 1,3,7, (*)

TONNARELLI SOUSAGE €16

Tonnarelli with ragù sausage. Allergeni: 1,3,7,9 (*)

SEAFOOD PASTA €20

Calamarata, octopus, shrimp, tuna, calamari, tomato, and parsley. Allergeni: 1,2,3,7,14 (*)

FISHERMAN RISOTTO €20

Carnaroli risotto with tomato and shellfish sauce, mussels and clams. Allergeni: 1,4,14

BLACK GNOCCHETTI WITH VODKA AND CODE €19

Squid ink gnocchetti, cod, tomato, vodka and parsley souce. Allergeni: 1,2,3,4,9 (*)

ENGLISH MENU

MAIN COURSE

S'AGUANTA FRITTO €22

Squid, tufts, anchovy and shrimp.

Allergeni: 1,2,4,14 (*)

PLANCHA GRILLED OCTOPUS €24

Octopus grilled on potato puré, green peppers, agro onions, olives and dry datterini.

Allergeni: 4,7,14 (*)

COD WITH FRESH MINT €22

Soft cod, seasonal vegetables, mint sauce.

Allergeni: 4 (*)

FRIED SEA BASS €22

Fried sea bass with oven-roasted potatoes and salad. Allergeni: 3 (*)

TUNA GRILL AND VEGETABLES €24

Fresh tuna grilled and seasonal vegetables.

Zucchini, eggplant, peppers, potatoes.

Allergeni: 4 (*)

AMBERJACK IN GREEN €26

Amberjack with green parsley sauce, carrot purée, marinated cabbage, and roasted potatoes.

Allergeni: 4,9 (*)

SIDES

SALAD MIX €8

FRIED POTATOES €8

BAKED VEGETABLES €8

BAKED POTATOES €8

BIS PUREA €8

DESSERT

Tiramisù whit lemon €8

1,3,7

Cheesecake €8

1,7

Cantucci cookies home made and Aleatico €10

Cake of the day €8

(Ask for allergens)

COVERAGE € 3

Allergeni 1

• 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.

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

IMPEPATA DI COZZE

€18

Cozze di scoglio in imepata con pane tostato. Leggermente piccante.

Allergeni: 1,4,14 (*)

IMPEPATA MUSSELS

€18

Mussels, garlic, Evo oli, and toasted bread. A little bit spicy

Allergeni: 1,4,14 (*)

TORTELLI MARI E MONTI

€19

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

Allergeni: 1,3,4,7,9,14 (*)

SURF&TURF RAVIOLI

€19

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

Allergens: 1,3,4,7,9,14(*)

TARTARE BURGER DI TONNO

€20

Pane artigianale ai semi di zucca, tartare di tonno fresco, avocado, salsa tzatziki, insalatina di cavolo marinato. Servito con patatine fritte.

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

TARTARE TUNA BURGER

€20

Bun bread, tartare tuna, avocado, tzatziki and cabbage salad. French fries.

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

TONNARELLI ALL' ASTICE

€26

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

Allergeni: 1,2,3,4(*)

TONNARELLI LOBSTER

€26

Fresh pasta tonnarelli with lobster, tomato and parsley

Allergeni: 1,2,3,4 (*)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E CIPOLLOTTO

€20

Spaghetti alle vongole veraci e cipollotto.

Allergeni: 1,4,14(*)

SPAGHETTI CLAMS AND SPRING ONION

€20

Spaghetti with clams veraci and onion spring.

Allergens: 1,4,14 (*)

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

€ 3

Fonte Napoleone 0,75

FRIZZANTE

€ 3.5

Fonte Napoleone 0,75

BIRRA

BOTTIGLIA 33 CL.

Menabrea Elba 33cl.

€6

Analcolica

€6

BIBITE

€ 4

Coca cola

Coca zero

Sprite

Lemon soda

Tonica

The limone

The Pesca

Aranciata amara

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.

W A T E R

STILL

€ 3

Fonte Napoleone 0,75

SPARKLYNG

€ 3.5

Fonte Napoleone 0,75

B E E R

BOTTLE 33 CL.

Menabrea Elba 33cl.

€ 6

Alcohol FREE

€ 6

S O D A

€ 4

Coca cola

Coca zero

Sprite

Lemon soda

Tonica

The lemon

The peach

Aranciata amara

C O C K T A I L

€ 7

Aperol Spritz

Campari Spritz

Negroni

Americano

Gin Tonic

C A F F È

Caffè espresso

€ 2.5

Caffè DEC

€ 2.5

Cappuccino

€ 3.5

A M A R I E
D I S T I L L A T I

€ 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.