

RISTORANTE LA CARAVELLA

ANTIPASTI DI MARE

- **Il Cocktail**

€14

Gamberi al vapore in salsa rosa, aromatizzata al brandy

Sea-Prawns Cocktail – Garnelen Cocktail – Cocktail de Crevettes

- **Il Crudo**

€32.00

*Il mare nel Piatto: ostrica, scampo, gamberone, tonno, pesce spada e pesce bianco
sfilettato con emulsione di olio toscano, limone e pepe.*

Crudité von Meer – Sea Crudité – Crudité de Mer

- **Il Tris**

€16.00

*Polpo in cipolla di Tropea caramellata, Polpo con sedano e olive taggiasche, Polpo
bollito all' elbana.*

Dreierlei vom Kraken – Selection of three kinds of cooked octopus – Salade de
poulpe

- **La Fantasia di mare**

€15.00

*Tortino di pescato, julienne di seppie con verdure, alici in carpione e Praline di baccalà
su Salicornia*

Phantasie aus dem meer – Seafood Salad Fantasy – Salade de fruits de mer

- **La Vellutata**

€12.00

Passata di gamberi con crema di ciliegini e gamberone

- **La Zuppetta di muscoli e vongole**

€16.00

*Cozze e vongole veraci al prezzemolo sfumate al vino bianco in salsa di Pomodoro con
crostini di pane casereccio abbrustolito.*

Muschelnsuppe – Mussel and Clams Soup – Soupe de fruits de mer

- **Parmigianetta di Mare**

€12.00

Alici dorate in salsa di pomodoro e parmigiano

ANTIPASTI DI TERRA

- **I Salumi**

€15.00

Crudo, salami e lonzetta Toscana.,capocollo con olive e pomodorini secchi.

Mixed Appetizers “ Italian Style “ – Gemischter Aufschnitt – Charcuterie variée

- **I Tortini di Verdura**

€12.00

Tortini alle verdure secondo stagionalità

Vegetable Soufflè

- **Insalata Caprese**

€10.00

Caprese Salad – Caprese Salat – Salade Caprese

PRIMI PIATTI

- **I Paccheri**

€16.00

Paccheri a pasta fresca artigianale mantecati in ragù di polpo.

Paccheri mit Tintenfisch – Paccheri with octopus – Paccheri avec poulpe

- **I Ravioli con Granchio, Scampo e Gamberoni**

€20.00

Ravioli artigianali con granchio, Scampo e Gamberoni.

Handmade ravioli with crab, langoustine and prawns, Handgemachte Ravioli mit Krabben, Langustinen und Garnelen, Raviolis faits maison aux crabes, langoustines et crevettes.

- **Il Cacciucco**

€40.00

(su ordinazione) Zuppa Tipica Elbana con Varietà di Pesce, Molluschi, Crostacei e Frutti di Mare al brodetto di pomodoro e crostoni.

Fischsuppe – Fish Soup – Soupe de poisson

- **Il Riso alla Caravella**

€15.00

Riso Carnaroli mantecato con affumicati di mare, spinaci e gamberi

- **L'Ammiraglia**

€16.00

Tagliolini all'uovo artigianali in salsa di salmone affumicato, pesce bianco sfilettato, peperone giallo arrostito e perle di panna.

Tagliolini nach Admiral Art – Tagliolini Admiral Style – Tagliolini all' Ammiraglia

- **Le Vongole Veraci**

€18.00

Spaghetti artigianale trafilato al bronzo e mantecato alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln – Spaghetti with Venus Clams – Spaghetti aux Palourdes

- **Lo Scoglio**

€16.00

Spaghetti artigianale trafilato al bronzo con cozze, vongole veraci, gamberi e straccetti di calamaro e polpo

Spaghetti mit Meeresfruchte – Spaghetti with Snell-Fish – Spaghetti aux Fruits de mer

SECONDI PIATTI DI PESCE

- **Aragosta**

€16/hg

(prezzo per hg)

Direttamente dal nostro acquario, aragosta o astice fresco locale da cucinare lessa, alla griglia o alla Catalana

Languste – Lobster – Langouste

- **I Gamberoni**

€24.00

Guazzetto di Gamberoni aromatizzati al Brandy e pachini

Garnelen mit Branntweinfond – King Prawns with Brandy – Roi de Crevettes au Brandy

- **I Ripieni**

€20.00

Calamaro ripieno con trito di ciuffo, cotto al tegame su mousse di patate e fili di melanzana

Stuffed Squid with potato mousse and aubergines – Gefüllte Tintenfische mit kartoffelcreme und auberginenfäden – Calamars farcis avec mousse de pomme de terre et fils d'aubergine.

- **La Diavola**

€19.00

Calamaro intero Inzimonio piccante con spinacette e pomodorini.

Kalamare in Scharfer Sauce – Squids in Hot Sauce – Calmars Piquants

- **La Frittura**

€18.00

Calamari, Gamberi, Seppia e misto di Paranza (solo Calamari a richiesta)

Gemischte Fischfritture – Mixed Fish Fried – Mixed De Fritture

- **La Grigliata**

€40.00

(per due persone, for 2 pax)

Grigliata mista di pesce bianco con gamberoni, calamari e pesce spada con aromi Elbani

Gemischter Fischteller – Mixed Grilled Fish Dish – Grillade variée

- **Le Cozze**

€16.00

Cozze Impepate sfumate al vino bianco con aglio e prezzemolo.

Miesmuscheln nach Matrosenat – Mussels “Marinara Style” – Moules à la marinara

- **Lo Spada**

€18.00

Trancio di spada grigliato con melanzane, peperoni e zucchine grigliate

Schwertfish vom Grill mit Gegrilltes Gemuse – Grilled Swordfish Slice With Grilled Vegetables – Espadon Grillé Avec Légumes Grillés

- **Lo Stoccafisso e il Baccalà**

€20.00

Piatto degustazione: stoccafisso al pomodoro con patate e baccalà in bianco con uvetta e pinoli secondo la tradizione isolana

Stockfish und Kadeljann nach “Elba Art” – Stockfish and Codfish “Elba Style” – Stockfish et Morue de l’Hi

- **Pescato del giorno**

€6/hg

(prezzo per hg)

Ciò che di meglio il nostro mare offre ogni giorno, proponendolo grigliato o al forno con assortimento di verdure

Grill oder Goldbrasse in Ofen – Grilled or Baked Fish – Poisson Grillé ou au four

SECONDI PIATTI DI CARNE

- **L’Hamburger**

€10.00

Hamburger di chianina con panino al sesamo, patatine, maionese e ketchup

Hamburger mit Pommes Frites – Hamburger with French Fries – Hamburger et Pommes Frites

- **La Cotoletta**

€10.00

Cotoletta di pollo con Patatine

Wiener Schnitzel Mit Pommes Frites – Fried Cutlet And Fries – Cotolette Avec Pommes Frites

- **La Mediterranea**

€15.00

Straccetti di vitello saltati al vino bianco con scarola, pinoli e olive taggiasche

Kalbsgeschnetzeltes Mittelmeer – Strips of Veal Mediterranean – Bandes de Veau Méditerranéenne

- **La Tagliata**

€20.00

Tagliata di manzo con rucola e Grana oppure con cipolle caramellate all'aceto balsamico

CONTORNI

- **Caponatina Diversa**

€5.00

Melanzane, zucchini, sedano e cipolle cotti distintamente e riuniti con pomodoro fresco e olive

- **Grigliata Di Verdure**

€5.00

Melanzane, peperoni e zucchini freschi grigliati

Gegrilltes Gemuse – Grilled Vegetables – Legumes Grillées

- **La Scarola**

€5.00

Scarola saltata in tegame con uvetta e pinoli

Scarola in Einer Pfanne Gekocht – Scarola Cooked in a Pan – carola cuits dans une Casserole

- **Patate Fritte**

€5.00

Pommes Frites – French Fries – Pommes Frites

DESSERT

- **Cestino di Cialda con Crema Pasticcera e Frutti di bosco**

€6.00

- **Cheesecake ai Frutti di bosco**

- Creme Caramel €6.00
- Dolcetti Elbani e Aleatico €6.00
- Mousse al cioccolato aromatizzata al peperoncino €6.00
- Panna Cotta al cioccolato o Caramello o Frutti di bosco €6.00
- Salame al Cioccolato con crema al pistacchio €6.00
- Sorbetti €5.00
- Tiramisu €6.00