

La storia della caravessa e la storia di una famiglia.

Nel 1949 Asadino, Maestro d'Ascia, Velista e Pescatore, Pensò di cucinare per i primi Turisti che cominciarono a frequentare La Nostra Isola, Il Pesce che ogni Smagliava dalle sue reti.

Appassionato di Aromi Elbani, rispettando sempre La Cucina Tradizionale della nostra Terra, ha contribuito a far conoscere il nostro Scoglio a tutti.

Dal 1980 la nipote Consuelo assieme a suo marito Mino continuano la tradizione di Famiglia proponendo una cucina tipica Elbana, curata nei particolari che ricorda gli antichi Sapori valorizzandosi in chiave attuale.

Dal 2025 la storica gestione è affidata ai Fratelli Guglielmi che continueranno l'affascinante Viaggio iniziato 76 anni fa. . .

Antipasti

Cocktail di gamberi 14,00

Gamberi* in Bisque, Salsa Cocktail, Insalata ^{2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14}

Shrimp in Bisque, Cocktail Sauce, salad

Cocktail In Bisque, Sauce Cocktail, salat

Antipasto La Caravella 16,00

Pappa al Pomodoro, Stracciatella e Acciuga ^{1,2,3,4,5,7,8,9,14}

Tomato an bread soup, Stracciatella cheese and Anchovy

Tomate und Brot Suppe, Stracciatella und Sardelle

Tris Di Polpo 18,00

Polpo* Con Sedano e olive Taggiasche, Granfia* Bollita All'Elbana e

Polpo* Con Cipolla Caramellata ^{2,4,9,10,14}

Octopus with Celery and Taggiasche Olives, Elba style octopus, Boiled Octopus and caramellized Onion -

Oktopus mit Sellerie und Taggiasche Oliven, „Oktopus-Tentakel auf Elbanische Art“, karamellisierte Zwiebel und gekochte Oktopus

Il Crudo 40,00

Il Mare Nel Piatto: Ostrica Sardegna, Gambero*, Scampo*, Sashimi Di Pesce Bianco,
Julienne Di Seppia*, Il Tutto Accompagnato Da un Emulsione Di Olio E.V.O Elbano,
Sale Aromatico e Zenzero In rosso. ^{2,3,4,5,6,8,9,10,14}

The Sea In The Dish: Sardinian Oyster, Shrimp, Langoustine, White Fish Sashimi, Cuttlefish Julienne, all accompanied by Elban oil, aromatic salt and ginger marinated in red wine.

Sardische Auster, *rote Garnele*, *Kaisergranat*, Sashimi vom weißem Fisch,
Julienne von *Sepia*, serviert mit einer Elbanischen Olivenöl-Emulsion,
Aromatischem Salz und roter Ingwer.

Fantasia Di Mare

18,00

Piccola Degustazione Che Comprende: Cocktail Di Gamberi*, Stoccafisso All’elbana*, Totano* Alla Diavola, Alici* Marinate e Baccalà* con Castagne al miele. ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14}

Small tasting comprehensive of: shrimp cocktail, Elba style stockfish, “Diavola” squid, marinated anchovies and Honey Chestnuts.

Kleine Degustation mit: Garnelencocktail*, Stockfisch nach Elbanischer Art*, Tintenfisch*, „alla Diavola“, Marinierte Sardellen*, und Stockfisch mit Honig-Kastanien.

I Flan Di Verdura

12,00

Secondo Madre Natura ^{1,3,5,6,7,8,9,10,}

According to Mother nature.

Gemuse-flan nach hans-art

Tagliere Toscano

18,00

Prosciutto Toscano, Sbriciolona, Capocollo, Bruschetta, Pecorino Toscano “Crosta Nera” e Composta. ^{1,3,5,6,7,8,9,10,12}

Tuscan Prosciutto, Sbriciolona (fennel salami), Capocollo (Cured Pork Neck), Bruschetta, Tuscan Pecorino cheese, Onion Compote.

Toskanischer Schinken, Sbriciolona, Capocollo, Bruschetta, toskanischer Pecorino „Black Crust“ und Zwiebellkompott.

Caprese

13,00

Treccia Di Mozzarella o Burratina Di Bufala, Condita e servita con Pomodorini. ^{7,12}

Mozzarella or Burrata, Fresh Italian Cheese Made from Mozzarella and Cream, whit Pachino Tomatoes

Mozzarella oder Burrata mit Cherrytomaten

Primi Piatti

Ravioli Ai Crostacei

20.00

Ravioli * ripieni di Gambero, Servito Con Salsa, Granchio * e Scampo * 1,2,3,4,5,7,8,9,12,14

Raviolo Stuffed whit Shrimp, Served whit Sauce, Crab and Langoustine.

Mit Garnelen gefüllte Ravioli, serviert mit Sauce, Krebsfleisch und Kaisergranat.

Raviolo Di Totano Cacciuccato, menta e Pomodoro

19.00

Raviolo al Nero Di Seppia Con Totano Cacciuccato e menta *,
servito Con Pomodori Del Pescatore.

Tintenfisch-schwarze Ravioli mit Kalmar und Minze, serviert mit Tomaten in Meereswasser.

Paccheri Al Ragù Di Polpo

18,00

Classici Paccheri Freschi Al Ragù Rosso Di Polpo * 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14

Fresh Pacchero whit Octopus Ragout

FrISChe Paccheri Pasta mit rotem Oktopusragout.

Spaghetti Allo Scoglio

18.00

Spaghetti saltato con Gamberone*, Cozze, Calamaro* e Polpo*. ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14}

Spaghetti sautéed with King Prawn, Mussels, Squid and Octopus.

Spaghetti mit Riesengarneler, Miesmuscheln, Tintenfisch und Oktopus.

Spaghetti Con Alici e Finocchio Selvatico dell'Elba

18.00

Spaghetti Di Semola Con Alici Del Mediterraneo*, Finocchietto Selvatico,

Muddica Atturrata con Aglio, Limone, Finocchietto, Olive e Uvetta

Fresh Potato Gnocchi With Gurnard Fishq

FrISChe Kartoffelgnocchi mit seekuckuck

Il Cacciucco* (Su Ordinazione)

40,00

Piatto Della Tradizione Livornese, Il Quale Nella Competizione Televisiva “4 Ristoranti” di Alessandro Borghese, ha ricevuto il Bonus Di “Miglior Cacciucco” ^{2,4,6,8,9,12,14}

A Traditional Dish from Livorno, Which received the Bonus “Best Cacciucco” in Alessandro Borghese’s TV Competition “4 Ristoranti”.

Ein traditionelles Gericht aus Livorno, das in der Fernsehesendung “4 Ristoranti” von Alessandro Borghese den Bonus für den “besten Cacciucco” erhalten hat.

Nel Cuore Della Cucina Vivono Due Piatti

Che Raccontano Una Storia Di Famiglia:

Il Riso Alla Caravella* **16,00** ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14}

Tagliolino L'Ammiraglia* **16,00** ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14}

Creati Con Passione Dall'Artefice Del Ristorante,

Sono Il Simbolo Di Un' Eredità Che Oggi Ho

L'Onore Di Custodire.

Ogni Boccone del Riso, Mantecato con Affumicati Di Mare,

Spinaci e Gamberi, E I Colori Vivaci Del Tagliolino

Con Peperone Giallo, Perle Di Panna e Pesce Bianco

Viaggiano Tra Saperi Autentici E Ricordi Di Casa.

In the Heart of our Kitchen live two Dishes, which tell a Family Story.

Created with Passion by the Creator of the Restaurant, They're the Symbol of an Inheritance which Today I have the Honour of guarding.

Each Bite of Rice, Tossed with Smoked Seafood, Spinach and Prawns and of the Colourful Tagliolino with Yellow Pepper, Creamy Pearls and White Fish bring you on a trip around Authentic Tastes and Memories of Home.

Im Herzen unsere Küche leben zwei Gerichte, die eine Familiengeschichte erzählen.

Mit Leidenschaft vom Schöpfer des Restaurants kreiert, sind sie das Symbol eines Erbes, das ich heute mit Ehre bewahren darf. Jeder Biss des mit Meeresrauch, Spinat und Garnelen verfeinerten Risottos und die lebhaften Farben der Tagliolini mit gelber Paprika, Sahneperlen und weißem Fisch reisen durch authentische Aromen und Erinnerungen an Zuhause.

Secondi Piatti Di Mare

Stoccafisso All'elbana

20,00

Stoccafisso * Cotto Da Tradizione Con Pomodoro, Patate, Olive e Pinoli ^{2,4,5,6,7,8,9,12,14}

Stockfish Cooched With Tomato, Potato, Olives And Pinenuts

Stockfisch mit Tomate, Kartoffeln, Oliven und Pinienkerne

Calamaro Ripieno e Purè Di Cavolfiore Arrosto

20,00

Calamaro * Ripieno Con Aromi Elbani e Purè Di Cavolfiore All'Antica ^{1,3,4,5,6,7,8,9,12,14}

Stuffed Squid Served With Cauliflower Purè

Gefüllter Tintenfisch mit Blumenhohl-püree

Sauté Di Cozze E Vongole

18,00

Zuppetta di Cozze e Vongole * In Salsa, Con Crostoni Di pane ^{1,2,4,6,7,8,9,12,14}

Mussel and Clams soup With Toasted Bread

Muscheln und Venusmuscheln Suppe mit getoastetes Brot

Gamberoni In Guazzetto

24,00

Gamberoni * Flambé, Con Il Suo Guazzetto ^{2,4,6,8,9,12,14}

Flambè King Prawns with their sauce.

Flambierte Riesengarnelen in ihrem Sud

Frittura Di Pesce

20,00

Classica Frittura Di Totani*, Gamberi* e Paranza* ^{1,2,3,4,5,6,7,8,12,14}

Classic fried seafood: cuttlefish, prawns and paranza (small fish)

Klassische Frittur: Tintenfisch, Garnelen und Paranza (kleine Fische)

Grigliata Di Mare (Per Due Persone)

40,00

Gamberone* Grigliato, Pesce Bianco*, Polpo* Grigliato e Totano* Marinato e Scottato,

Con Emulsione Di Limone Bruciato ^{2,4,5,6,7,8,9,12,14}

Grilled shrimp, white fish, octopus and squid with burnt lemon emulsion

Gegrillte Riesengarnelen, Weisser Fisch, Oktopus und Sepia mit gebrannter Zitronen-Emulsion

Pescato Del Giorno

7/hg

Pesce Bianco Al forno, All'isolana o Sulla Griglia ^{2,4,12,14}

Baked, Island style or grilled white fish.

Weisser fisch nach Inselart, gebacken oder gegrillt.

Aragosta

17/hg

Dal Nostro Acquario, Da Cucinare Lessa, Alla Griglia o Alla Catalana

Lobster to be cooked boiled. Grilled or Catalan-style

Hummer, wahlweise gekocht, gegrillt oder nach katalanischer Art zubereitet.

Secondi Piatti Di Terra

Hamburger

12,00

Classico Hamburger Con Pane Al Sesamo *, 150g di carne di fassona *, Lattuga, Pomodoro, Ketchup e maionese e Contorno Di Patate Fritte * ^{1,3,5,6,7,8,9,10,11,12}

Classic Hamburger with Sesame bun, 150g of fassona beef burger, lettuce, tomato, ketchup and mayonnaise and a side of french fries.

Klassischer Hamburger mit Sesambrötchen, 150g Fassona-Rindfleisch, Salat, Tomate, Ketchup und Mayonnaise, dazu Pommes Frites.

Cotoletta

12,00

Cotoletta Di Pollo * Stile Milanese, Con Patatine Fritte * ^{1,3,5,6,7,8,9,10,11,12}

Fried chicken cutlet Milanese style, French Fries.

Mailänder Hähnchenschnitzel, Pommes Frites

Roastbeef

18,00

Taglio Scamone Del Bovino, Servito a Temperatura Ambiente

Con La Sua Salsa *, e Patate Al Forno ^{3,5,6,7,8,9,10,12}

Beef, served at room temperature with its sauce and roasted potatoes.

Rindfleisch, bei Zimmertemperatur serviert in eigener Sauce, dazn Bratkartoffeln

Tagliata Di Manzo In C.B.T., Il Suo Fondo e Patate In Terrina Al Timo 24,00

Ribeye cotta a Bassa Temperatura, la sua Salsa* e Patate con Timo ^{3,5,6,7,8,9,10,11,12}

Slow-cooked ribeye with its sauce and thyme potatoes.

Sous-vide gegartes Ribeye in eigener Sauce, dazu Thymiankartoffeln

Lingotto di Agnello Alla Piastra, Involtino di Verdure e Porri 18,00

Agnello Sfilacciato e Pressato a Lingotto, fondo fagiolini, carote e

broccoletti in involtino e porri piastrati. ^{3,5,6,7,8,9,10,44}

Shredded and Pressed Lamb in a Loaf Shape, with a base of green beans,

carrots and broccoli rolls, and grilled leeks

Zerrupftes und gepresstes Lamm in Ziegel-Form, auf einem Bett aus grünen Bohnen,

Karotten- und Brokkoliröllchen, dazu gegrillter Lauch

Bistecca T-Bone 6/hg

Secondo disponibilità, da cucinare Alla Piastra, con Contorno

di Patate o Verdure Alla Griglia ^{5,8,11}

Grilled main course (subject to availability), served with a side of potatoes or grilled vegetables

Hauptgericht vom Grill (je nach Verfügbarkeit), serviert mit Beilage aus Kartoffeln oder gegrilltem Gemüse

Contorni

Patate Al Forno

6,00

Roast potatoes

Bratkartoffeln

Patate Fritte* ^{1,5,8}

6,00

French fries

Pommes Frites

Misto Di Verdure Grigliate

6.00

Zucchine, Peperoni e Melanzane Alla Griglia. ^{1,5,6,7,8,12}

Grilled Zucchini, Peppers, Aubergines

Gegrillte Zucchini, Paprikas, Auberginen

Misto Grande Di Verdure

12,00

Zucchine e Melanzane Alla Griglia, Peperoni, Carote e Scalogno Al Cartoccio,

Servite Con Senape Dolce. ^{3,5,6,7,8,9,10,11,12}

Peppers, aubergines and zucchini on the grill,peppers, carrots and shallots en papillote served with sweet mustard

Gegrillte Zucchini und Auberginen, Paprika, Karotten und Schalotten in Alufolie gegart,

Serviert mit süßem Senf.

Gurguglione

6,00

Peperoni, Zucchine, Melanzane e Pomodori Si Incontrano In Una Preparazione

Antichissima Elbana, servito Caldo o Freddo con Crostoni Di Pane. ^{1,3,5,6,7,8,10,11,12}

Peppers, Zucchini, Aubergine and Tomatoes meet in an Ancient Elbana Preparation, served hot or cold with toasted bread.

Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomaten treffen sich in einem sehr alten Elbanischen Rezept, serviert kalt oder heiß mit geröstetem Brot.

Bevande

Acqua Naturale / Gassata	3.00
Natural Water / Carbonated Water	
The al Limone	3.00
The alla Pesca	3.00
Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero	3.00
Fanta	3.00
Lemon Soda	3.00
Sprite	3.00
Birra Alla Spina	3.00
Birra Toscana Al Peperoncino	10.00

Vino

Calice Elba Bianco	6.00
Calice Elba Rosso	6.00
Calice Elba Rosato	6.00

Aperitivo

Spritz Aperol	8.00
Spritz Campari	8.00
Spritz Hugo	8.00
Gin Lemon	8.00
Gin Tonic	8.00

Digestivi

Amari:

Amaro Del Capo	4.00
Cynar	4.00
Averna	4,00
Amaro Lucano	4.00
Fernet Branca	4,00
Branca Menta	4.00
Ramazzotti	4.00
Montenegro	4.00
Jagermeister	4,00

Whisky e Distillati:

Campbell	6.00
Chivas	9.00
Cognac	4.00
Cragganmore	11.00
Dalwhinnie	12.00
Glenkinche	11.00
Jhonnie Walker	8.00
Oban	13.00
Sambuca	4.00
Stravecchio	4.00
Taliskers Storm	13.00
Wild Turkey	10.00
Grappa Bianca o Barricata	4.00

Caffetteria

Caffè	2.50
Caffè Macchiato	2.50
Caffè Corretto	3.00
Cappuccino	3.00
Caffè Decaffeinato	2.50
Caffè D'orzo	2.50
Ginseng	3.00

Il Costo Del Coperto è di Euro 3.00