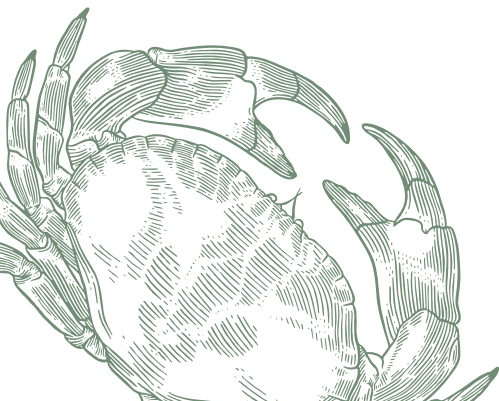


# *La Caravella*

## MENU



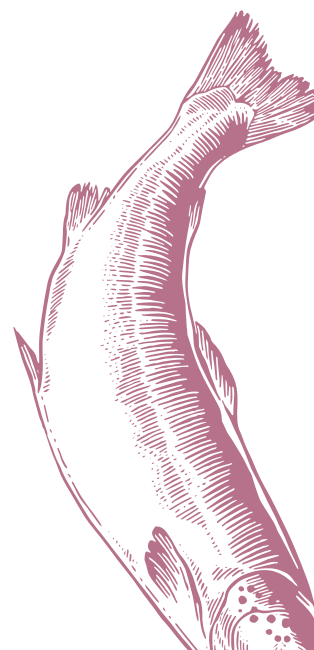
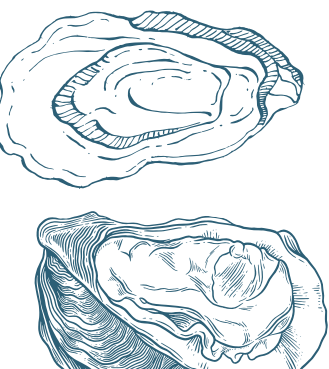


# La Storia

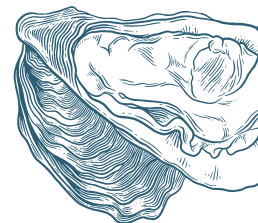
Nel 1949, Aladino, maestro d'ascia, velista e pescatore, iniziò a cucinare per i primi turisti che cominciavano a frequentare la nostra isola, portando in tavola il pesce che ogni giorno recuperava dalle sue reti. Profondamente legato agli aromi elbani e alla tradizione della nostra terra, contribuì a far conoscere questo scoglio a chi arrivava da lontano.

Dal 1980, la nipote Consuelo, insieme al marito Mino, ha portato avanti la tradizione di famiglia, proponendo una cucina tipica elbana curata nei dettagli, capace di evocare i sapori autentici di un tempo, valorizzandoli con sensibilità contemporanea.

Dal 2025, il testimone passa alla famiglia Guglielmi, che prosegue questo affascinante viaggio iniziato oltre 70 anni fa, nel segno della continuità, della passione e del rispetto per le radici.



# Antipasti



Tris di Polpo*	18
Granfia all'elbana, Polpo con Sedano e Olive taggiasche, Polpo con Cipolla Caramellata	
Fantasia di Mare	20
Cocktail di Gamberi*, Stoccafisso all'Elbana, Totano* alla Diavola, Alici marinate, Cozze Ripiene	
Gran Crudo di Mare*	42
Selezione di pesce e frutti di mare in base al pescato del giorno	
Pappa al Pomodoro con Alici e Stracciatella	16
Tartare di Tonno* con Stracciatella, Pistacchio e e Misticanza	18
Tagliere Toscano	18
Prosciutto Toscano, Sbriciolona, Capocollo, Bruschetta, Pecorino Toscano, Composta	
Cocktail di Gamberi*	16
Hummus di Ceci con zucchine alla menta, sedano mela in osmosi barbabietola e misticanza	14



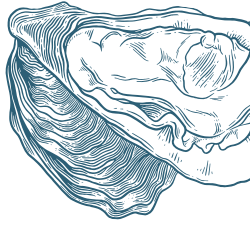


# Primi Piatti di Mare

Ravioli al Gambero Rosso* in Guazzetto di Limone, Colatura di Alici, Timo, Polvere di limone e Gambero	2 2
Gnocchi al Ragù di Polpo*	1 8
Penne in Barca Cremosa Besciamella, Tuorlo d'uovo e Vongole*	2 0
Pennette alla Granseola	1 8
Spaghetti ai Frutti di Mare Cozze, Vongole*, Moscardini*, Cicale*, Pomodoro	1 8
Spaghetti Neri "al Cacciucco" Sugo del Cacciucco, Polpo*, Pesce e Crostacei*	1 8
Risotto alla Marinara*	2 0



# Primi Piatti di Terra



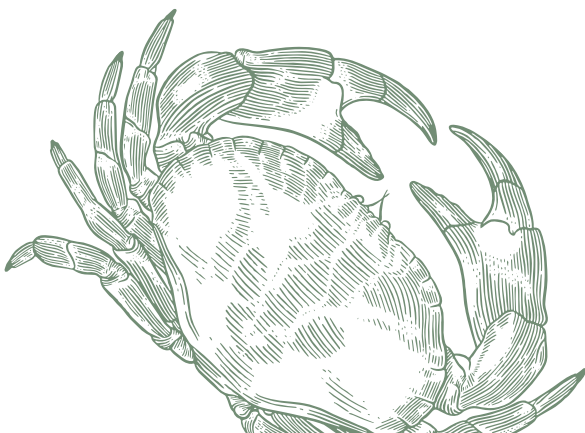
Pappardelle al Ragu di Cinghiale\* 18

Pappardelle Salsiccia e Noci 18

Penne al Ragu 12

Spaghetti al Pomodoro 12

Lasagna fatta in Casa\* 14



# Secondi Piatti di Mare



Il Cacciucco\* 4 2  
Piatto tipico della tradizione Livornese e vincitore  
del premio nella competizione "4 RISTORANTI" di  
Alessandro Borghese

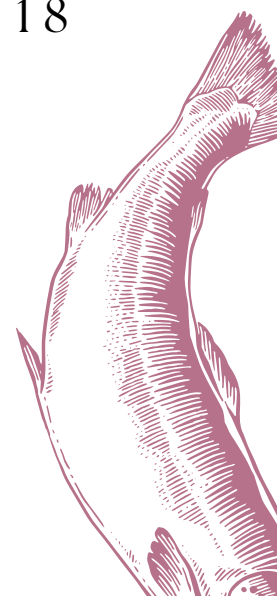
Totano Ripieno\* 2 0  
su Salsa di Cavolfiore Arrosto

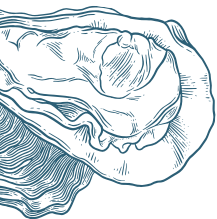
Cozze Ripiene 1 8  
di Mollica di Pane, Mortadella, Salsa ed altre  
Spezie

Selezione di Pesce alla Griglia 2 5  
Filetto di Pesce, gamberoni e totano alla griglia,  
con patate arrosto o verdure e salsa bbq di  
Gambero

Tonno Rosso Scottato 2 2  
con il suo Fondo e Bietole alla Griglia

Baccala Fritto\* 1 8  
con Miele di Castagno e Insalata Coleslaw





# Secondi Piatti di Mare

Stoccafisso all'Elbana 18  
con Pomodori, Patate, Olive e Pinoli

Frittura Mista di Mare\* 22  
Totani, Gamberi, Paranza

Totano alla Diavola\* 18

Pescato del Giorno 8 / h g

Sauté di Cozze e Vongole\* 20



# Secondi Piatti di Terra

Ribeye  
con La sua Salsa e Melanzana Ripiena

18

Costine di maiale al forno\*  
con Patate e il suo Fondo

16

Roastbeef  
con Patate ed il suo Fondo

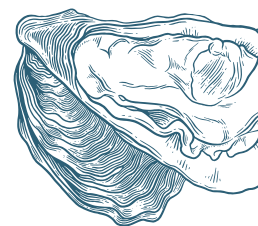
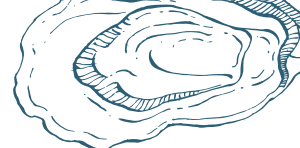
16

Hamburger\*  
con contorno

14

Cotoletta\*  
con contorno

14



# Contorni

Patate al forno 7

Patatine Rustiche fritte\* 7

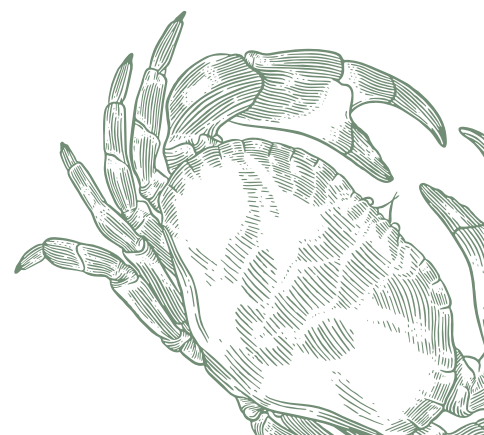
Gran Misto di Verdure 12  
Zucchine, Melanzane, Finocchio, Cipolla e Carote

Verdure alla griglia 7  
Zucchine e Melanzane

Verdure Fritte\* 7

Caprese 10

Insalata Verde o Mista 6





Il nostro menù segue il ritmo delle stagioni e la disponibilità delle materie prime:

per questo alcune proposte potrebbero subire variazioni. La cucina è per noi espressione di freschezza, qualità e rispetto del prodotto, valori che guidano ogni scelta quotidiana. Eventuali modifiche saranno comunicate con piacere.

Per informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei nostri piatti, vi invitiamo a inquadrare il QR code o chiedere al personale il formato cartaceo



Il nostro personale di sala è sempre a disposizione per suggerimenti, spiegazioni o chiarimenti sui piatti e sugli abbinamenti.

Non esitate a chiedere!

Grazie per aver scelto di condividere con noi questo momento.

Vi auguriamo un piacevole proseguimento

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, alcuni ingredienti contrassegnati con \* potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati o congelati all'origine, garantendo sempre qualità e sicurezza