



# BARBATOJA

## RISTORANTE BISTROT

### MENU'

Servizio al tavolo, coperto, cestino con pane cotto nel nostro forno a legna, a persona € 3,50  
*Table service, cover, basket with our bread and focaccia, per person*

#### **ANTIPASTI CALDI E FREDDI/HOT AND COLD APPETIZERS**

##### **Di Pesce e Crostacei/Fish and Shellfish**

**Acciughe\* Marinate all'Elbana** € 15,00

*Marinated Anchovies\* Elba Style*

**Frittino di Acciughe\* deliscate con Gamberetti\* Rosa del Tirreno e maionese al basilico** € 16,00

*Fried Anchovies\* deboned and Pink Shrimps\* from the Tyrrhenian Sea with basil mayonnaise*

**Insalatina di Polpo\* all'Elbana** (polpo, prezzemolo, aglio) € 16,00

*Octopus salad Elba (octopus\*, parsley, garlic)*

**Insalatina di mare Elbana** (polpo\*, gamberetti\*, vongole, prezzemolo, aglio,) € 17,00

*Seafood salad Elba Style (octopus\*, shrimps\*, clams\*, parsley, garlic, Elba specialties)*

**Zuppetta di Cozze e Vongole in bianco con Crostoni** € 16,00

*Mussel and Clam Soup with Croutons*

Porzione maxi - Large Portion € 21,0

**Gamberetti\* al flambè** € 17,00

*Flambéed Shrimp\**

**Caprese di bufala** Mozzarella di bufala campana con pomodori basilico e olio evo € 17,00

*Buffalo Caprese — Campanian buffalo mozzarella with tomatoes, basil, and extra virgin olive oil (EVOO)*

**Tour di Antipasti Elbani caldi e freddi** quattro assaggi (1/2 porzioni) € 29,00

*Selection of Four Tasting Portions (Half Portions).*

\* Alimento abbattuto/congelato/surgelato

\* contains frozen or previously frozen ingredients

## CRUDI DI PESCE E CROSTACEI

### RAW FISH AND SHELLFISH

<b>Tartare di Tonno*</b> Barbatoja con frutta fresca di stagione (secondo disponibilità)	€ 20,00
<i>Tuna tartare* Barbatoja with fresh seasonal fruit (subject to availability)</i>	
<b>Tartare di Tonno*</b> alla Mediterranea con cuore di burrata (secondo disponibilità)	€ 22,00
<i>Mediterranean-style Tuna Tartare* with burrata heart (subject to availability)</i>	
<b>Ostriche a piacere</b>	€ 5/cad.
<i>Oysters to taste</i>	

## PASTE & GNOCCHI

<b>Specialità del giorno dello Chef</b> (chiedere al cameriere)	€ 19,00
<i>Chef's Daily Specials (ask the waiter)</i>	
<b>Gnocchetti ai Frutti di Mare</b> (vongole e cozze in bianco)	€ 19,00
<i>Gnocchi with Seafood (clams and mussels in white)</i>	
<b>Tagliatelle al Ragù di Polpo*</b> (con pomodoro, <i>specialità Elbana</i> )	€ 19,00
<i>Paccheri with Octopus* Ragout (with tomato, <i>Elba specialty</i>)</i>	
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b>	€ 21,00
<i>Spaghetti with Clams</i>	
<b>Spaghetti alla Bottarga di Muggine e Limone</b>	€ 22,00
<i>Spaghetti with Mullet lemon Bottarga</i>	
<b>Tagliatelle agli Scampi* e Salicornia*</b>	€ 22,00
<i>Asparago di mare, Linguine with Scampi* and Salicornia* (Sea Asparagus)</i>	
<b>Gnocchetti o Spaghetti con Margherita intera</b> ( <i>Granseola*</i> , <i>specialità Elbana</i> )	€ 25,00
<i>Gnocchetti or Spaghetti with whole Margherita* Spider Crab, <i>Elba specialty</i></i>	
<b>Gnocchetti al Pomodoro e Basilico</b>	€ 16,00
<i>Gnocchi with Tomato and Basil</i>	
Porzione baby/baby portion	€ 10,00
<b>Tagliatelle al Ragù di Carne Chianina* IGP</b>	€ 18,00
<i>Tagliatelle with Chianina Meat* Ragout IGP</i>	
Porzione baby - baby portion	€ 12,00

\* Alimento abbattuto/congelato/surgelato

\* contains frozen or previously frozen ingredients

## PESCI E CROSTACEI

### Specialità del giorno dello Chef (chiedere al cameriere)

*Chef's Daily Specials (ask the waiter)*

#### Fritture

**Frittura Elbana** (calamari\*, polpo\*, patate\*, maionese al Rosmarino, **specialità Elbana**) € 20,00

*Elba Fry (squid\*, octopus\*, potatoes\*, rosemary mayonnaise)*

**Frittura di Paranza** (trigliette\*, nasellini\*, soglioline\*, ghiozzetti\*, etc.) € 20,00

*Fried fish (mullet\*, hake\*, sole\*, gobies\*, etc.)*

**Frittura di Totani\* e Gamberi Rosa\* con Maionese al Basilico** € 21,00

*Fried Squid\* and Pink Prawns\* with Basil Mayonnaise*

**Gran Fritto Misto Elbano** € 24,00

(totani\*, polpo\*, gamberi rosa\*, paranza\*, acciughe\*, zucchine fritte, maionese al basilico)

*Elba Big mixed Fry Fish and vegetables (squid\*, octopus\*, pink prawns\*, paranza\*, anchovies\*, fried zucchini, basil mayonnaise)*

#### Alla Brace (specialità della casa)

##### Grilled (house specialty)

**Filetto di Pesce Selvaggio braciato con verdure grigliate** a porzione - per portion (gr. 250/300) € 27,00

(Ricciola, Dentice, Parago, Cernia, Ombrina, Spada, Tonnetto locale, etc.)

*Wild Fish fillet braised*

*(Amberjack, Snapper, Paragus, Grouper, Meaker, Swordfish, Local Tuna, etc.)*

**Branzini, Orate, Paraghi aperti a libro braciati all'Elbana con verdure grigliate** (gr. 250/350) € 24,00

*Sea bass, sea bream, open paraghi braciati all'Elbana with grilled vegetables (gr. 300/400)*

**Polpo\* braciato all'Elbana con schiacciata di patate** € 23,00

*Octopus\* braised in Elba style with mashed potatoes*

**Tagliata di Tonno\* scottato (crudo all'interno) con verdure grigliate** € 24,00

*Sliced seared tuna\* (raw inside) with grilled vegetables*

**Gamberoni\* braciati con maionese al basilico** (5 gamberoni) € 25,00

*Boiled prawns\* with basil mayonnaise (5 prawns)*

**Gran Grigliata di Pesce e Crostacei con verdure grigliate** € 39,00

(1 pz. di: pescato selvaggio, calamaro\*, polpo\*, scampo\*, ostrica)

*Great Grilled Fish and Shellfish with Grilled Vegetables (1 pc. of: wild fish, squid\*, octopus\*, langoustine\*)*

**Pesce Selvaggio all'antica Elba con verdure di stagione** (gr. 250/300, **specialità Elbana**) € 27,00

(pescato selvaggio cotto sulla brace con verdure di stagione)

*Wild Fish to Ancient Elba with seasonal vegetables (gr. 250/300, Elba specialty)*

*(wild fish cooked on the grill with seasonal vegetables)*

\* Alimento abbattuto/congelato/surgelato

\* contains frozen or previously frozen ingredients

**Zuppa di Cozze alla Marinara con Crostoni** € 19,00

*Mussel Soup Marinara with Croutons*

## **CARNI**

### **Alla Brace**

**Hascè di Chianina\* IGT con Cipolle Caramellate e patate fritte o verdure grigliate** (gr. 200) € 18,00

*Chianina Hascè\* IGT with Caramelized Onions and French Fries or Grilled Vegetables (gr. 200)*

**Tagliata di Manzo Maremmano con Patata o Verdure bracciate** € 23,00

*Sliced Beef with Potato or Braised Vegetables*

## **INSALATONE GOURMET**

### **GOURMET SALADS**

Piatto unico a base di pollo, formaggio o pesce con verdure miste cotte-crude e salsa di accompagnamento.

A single dish based on chicken, cheese or fish with mixed cooked-raw vegetables and accompanying sauce.

**Caesar's Salad di Pollo Barbatoja** € 19,00

(pollo\*, verdure miste, crostoni, verdure grigliate, patate, fagiolini\*, pomodori, maionese al basilico, olio evo, sale)

*Caesar's Barbatoja Chicken Salad*

*(chicken\*, mixed vegetables, croutons, grilled vegetables, potatoes, green beans\*, tomatoes, basil mayonnaise, extra virgin olive oil, salt)*

**Caesar's Salad di Bufala Barbatoja** € 19,00

(mozzarella di bufala, verdure miste, crostoni, verdure grigliate, patate, fagiolini\*, pomodori, maionese al basilico, olio evo, sale)

**Caesar's Salad di Pesce Barbatoja** € 21,00

(tonno fresco scottato, gamberi sgusciati\*, polpo\*, seppia\*, verdure miste, verdure grigliate, patate, pomodori, crostoni, maionese al basilico, olio evo, sale)

*Caesar's Barbatoja Fish Salad*

*(seared fresh tuna, peeled prawns\*, octopus\*, cuttlefish\*, mixed vegetables, grilled vegetables, potatoes, tomatoes, croutons, basil mayonnaise, extra virgin olive oil, salt)*

## **VERDURE**

### **Patate rustiche fritte**

*Rustic fried potatoes*

€ 6

### **Insalatina mista**

*Mixed salad*

€ 6

### **Verdure Grigliate (melanzane, zucchine, cipolla, pomodori, peperoni)**

*Grilled vegetables (eggplant, zucchini, onion, tomatoes, peppers)*

€ 9

\* Alimento abbattuto/congelato/surgelato

\* contains frozen or previously frozen ingredients

## FRUTTA/*FRUIT*

### Insalata di Frutta di stagione

€ 8,00

*Seasonal Fruit Salad*

### Ananas al naturale

€ 7,00

*Natural pineapple or cream ice cream or with rum*

### Pesche affogate nell'Aleatico DOCG (tradizione Elbana)

€ 9,00

*Pesche affogate nell'Aleatico DOCG (tradizione Elbana)*

## DESSERTS DELLA CASA

### Cre moso ai Tre Cioccolati g.f.

€ 8,00

*Three Chocolates Cream (gluten free)*

### Tiramisù classico

€ 8,00

*Classic Tiramisù*

### Dolce caprese al cioccolato e mandorle con panna g.f.

€ 9,00

*Chocolate and Almond Caprese Cake with whipped cream (gluten free)*

### Solero cremoso al cioccolato bianco e passion fruit

€ 9,00

*White chocolate and passion fruit cream dessert*

\* Alimento abbattuto/congelato/surgelato

\* contains frozen or previously frozen ingredients



# BARBATOJA

## CARTA DEI VINI

### BOLLICINE

#### Ca' Venanzio Treviso

Cuvèe Spumante metodo Charmat extra dry € 24,00

Prosecco DOC Extra Dry 2024 (Glera 100%) € 25,00

#### Andreola Valdobbiadene

Cuvèe Spumante Rosè extra dry "Bollè" (Manzoni 13.0.25, Moscato, Glera) € 26,00

#### Bortolomiol Valdobbiadene

Prosecco di Valdobbiadene DOCG "Prior" mill. 2023 € 29,00

Rosè Prosecco di Valdobbiadene DOCG "Filanda" 2023 € 32,00

Prosecco Superiore di "Cartizze" DOCG mill. 2023 € 55,00

#### Arrighi Elba metodo classico

"In Bolla" 2022 il primo spumante elbano metodo classico (chardonnay, manzoni, 15 mesi sui lieviti) € 55,00

#### Berlucchi Franciacorta metodo classico

Franciacorta brut '61 € 49,00

Franciacorta Rosè brut Cellarius '61 (100% pinot nero) € 55,00

#### Bellavista Franciacorta metodo classico

Franciacorta Gran Cuvèe brut "Alma" (chardonnay, pinot n., pinot b.) € 67,00

#### Ca' del Bosco Franciacorta metodo classico

Cuvèe Prestige (Chardonnay 75%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 15%) € 69,00

#### Roederer Champagne

Brut Premier (40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Meunier) € 110,00

#### Bollinger Champagne

Brut Special Cuvèe (Pinot Nero 60% Chardonnay 25% Pinot Meunier 15%) € 121,00

#### Ruinart Champagne

Brut (pinot nero 60%, chardonnay 40%) € 110,00

Rosè (pinot nero 55%, chardonnay 45%) € 158,00

#### Dom Perignon Champagne

Vintage, varie annate da € 345,00

## VINI DELL'ELBA

### Barbatoja (Elba Sud)

Vini selezionati dei migliori vignaioli Elbani, schietti e genuini.

Elba Vermentino doc Barbatoja 2024 (vigna Lacona) € 25,00

Bouquet rotondo e profumato, vinificato secondo i criteri tradizionali Elbani, esalta ogni specialità di pesce

Elba Ansonica doc Barbatoja 2024 (vigna Lacona) € 27,00

Bouquet secco con tipico leggero retrogusto di mandorla, consigliato con pesce alla brace e cacciucco

### Azienda Agricola Arrighi (loc. Monte, Portoazzurro, Elba Sud-Est)

Elba Bianco doc "Ilagiu" 2023 € 29,00

Cru tradizionale di uve procanico, biancone, ansonica, sapido ed elegante, consigliato con ogni specialità di pesce

Sangiovese invecchiato in barrique, perfetto con il filetto alla brace

Elba Ansonica "Valerius" anfora 2021 € 48,00

Asciutto e minerale, perfetto con crostacei e crudi di pesce

Elba Rosato "Isola in Rosa" igt 2023 € 29,00

uve Syrah vinificate in bianco, fruttato e ben strutturato, perfetto con zuppe e cacciucco di pesce

Elba Rosso doc "centopercento" 2023 € 29,00

Sangiovese dai morbidi tannini, consigliato con la rostinciana di maiale e il cacciucco di pesce

Elba Rosso riserva 2020 "Sergio Arrighi" il top fra i rossi Elbani € 53,00

Rosso Tresse IGT 2021 (Sangiovese, Syrah, Sagrantino) Armonico e potente, perfetto per carne alla brace € 54,00

### Azienda Agricola Farkas (loc. Valle di Lazzaro, Portoferraio, Elba Centrale)

Elba Rosato doc "Lazarus" doc 2023 € 37,00

Uve Aleatico vinificate in bianco, fruttato e di carattere, consigliato con pesce alla brace e cacciucco

Ansonica doc "Lazarus" doc 2022 € 44,00

Vitigno autoctono risalente a 2.500 anni fa, bouquet complesso e avvolgente, consigliato con pesce alla brace e cacciucco

Vermentino "Lazarus" doc 2022 € 40,00

Profumato e di grande bevibilità e bouquet, adatto ad ogni tipo di pesce

Elba Sangiovese "Lazarus" doc 2019 € 46,00

Strutturato e armonico, ricorda al palato il miglior Chianti classico, perfetto con carne alla brace

### Azienda Agricola Acquabona (loc. Acquabona, Portoferraio, Elba Centrale)

Azienda agricola risalente ai primi del '700, è stata rilanciata negli anni '80 dai tre agronomi attuali conduttori, fra i pionieri del rinascimento della viticoltura Elbana. Vini di grande bevibilità.

Elba Bianco doc 2023 € 28,00

Sapido e leggermente salino ideale con antipasti crudi e pesce bianco

Elba rosato doc. 2023 € 26,00

Sapido e profumato è adatto a tutto pasto

Rosso "Voltraio" IGT Toscana - Sangiovese e merlot per uno dei migliori rossi Elbani, potente e armonico € 59,00

### Azienda Agricola Zega (via della Costarella, Marciana, Elba Nord)

La nuova generazione dei vignaioli Elbani ha fra i protagonisti i trentenni fratelli Berti

Elba Bianco doc 2023 € 28,00

50% Procanico e 50% Ansonica per un vino bianco secco come il granito nel quale cresce la vigna

Elba Rosso doc 2022 € 30,00

70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 12 mesi in barrique donano un rosso asciutto e avvolgente

### Azienda Agricola La Chiusa (loc. Magazzini, Portoferraio, Elba Centro-Nord)

Azienda agricola risalente al 1700, che ospitò anche Napoleone, dal 2003 della famiglia Bertozzi Corradi che ha dato nuovo impulso alla secolare produzione di vini, reimpiantando il Vermentino nelle antiche vigne in riva al mare.

Elba Vermentino DOC € 26,00  
Sapido e leggermente aromatico, consigliato con antipasti di pesce e crostacei

**Azienda Agricola Allori** (loc. Lacona, Capoliveri, Elba Sud)

Guido Allori coltiva vigne affacciate sul mare a sud, che donano vini corposi dal tradizionale bouquet Elbano

Aleatico passito (a bicchierino) € 6,00

Uno dei migliori Aleatici Elbani, aromatico e avvolgente, perfetto con le pesche e la schiaccia briaca

## ALTRI VINI ITALIANI

### Bianchi

#### Braidot

Friulano (Tocai) DOC Isonzo 2023 € 25,00

#### Castelfeder

Pinot Grigio DOC Mont Mes 2013 € 29,00

#### Peter Zemmer

Chardonnay DOC 2023 € 30,00

Gewurtztraminer DOC € 36,00

#### Livon

Ribolla Gialla DOC cru "Roncalto" € 40,00

#### Antinori

Vermentino Bolgheri DOC "Guado al Tasso" 2023 € 48,00

Cervaro della Sala 2019 € 80,00

### Rossi

#### Mantellassi

Morellino di Scansano "Mentore" 2023 € 25,00

#### Rocca delle Macie

Chianti DOCG "Vernaiolo" 2023 € 25,00

Chianti Classico DOCG Gallo Nero 2022 € 33,00

#### Zemmer

Pinot Nero € 36,00

#### Sarni

Bolgheri DOC "Tegoleto" € 35,00

#### Grattamacco

Bolgheri DOC € 55,00

#### Mastrojanni

Brunello di Montalcino DOCG € 82,00