



BARBATOJA

MENU' PIZZE, SCHIACCINE E PANZEROTTI

PIZZA, SCHIACCINA & PANZEROTTI MENU

MENU' GOURMET

Per iniziare/Get Started

Panzerotto Elbano con Ragù di Polpo e patate

Elba Panzerotto with Octopus Ragout and Potatos**

oppure – alternatively

Panzerotto Maremmano (con ragù di manzo*, salsiccia toscana, pecorino Toscano)

Maremma Panzerotto (with beef ragout, Tuscan sausage, Tuscan pecorino cheese)*

A Seguire/To Follow

Pizza Gourmet

La Gamberina (Schiaccina Elbana con fette di pomodoro crudo, gamberi* sgusciati, maionese al basilico aggiunti a freddo)

La Gamberina Elba schiaccina with cold: slices of raw tomato, peeled prawns, basil mayonnaise*

Dessert

Tiramisù dolce al cucchiaino con crema di mascarpone su un letto di savoiardi bagnati nel caffè ed una spolverata di cacao.

Traditional tiramisù prepared with espresso-soaked savoiardi (ladyfingers), mascarpone cream, and cocoa powder.

€ 25,00

p.p. bevande escluse

per person, drinks not included

* contiene alimenti abbattuti/congelati/surgelati
* contains frozen or previously frozen ingredients

I PANZEROTTI FRITTI

Fried Panzerotti

Panzerotto Margherita	€ 5
Farcito con mozzarella, pomodoro, basilico <i>Filled with mozzarella, tomato, and basil</i>	
Panzerotto Elbano	€ 7
Farcito con ragu' di polpo* e patate <i>Filled with octopus* ragout and potatoes</i>	
Panzerotto Maremmano	€ 7
Farcito con ragu' di manzo* e salsiccia, pecorino Toscano <i>Filled with beef* ragout, sausage, and Tuscan pecorino cheese</i>	

LE PIZZE AL FORNO A LEGNA

Wood-Fired Pizzas (From Our Oven)

Le Classiche - Classic Pizzas

Schiaccina Elbana	€ 7
Pizza bianca con olio extra vergine di oliva, rosmarino, sale <i>White pizza with extra virgin olive oil, rosemary, and salt</i>	
La Marinara	€ 9
Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva <i>Tomato sauce, garlic, oregano, and extra virgin olive oil</i>	
La Margherita	€ 10
Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio extravergine di oliva <i>Tomato sauce, garlic, oregano, and extra virgin olive oil</i>	
Al Prosciutto Cotto	€ 11
(pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olio extravergine di oliva)	
Al Prosciutto Cotto e Funghi	€ 12
Pomodoro, fiordilatte, funghi trifolati, prosciutto cotto, olio extravergine di oliva <i>Tomato sauce, garlic, oregano, and extra virgin olive oil</i>	
La Napoletana	€ 12
Pomodoro, fiordilatte, acciughe*, capperi, origano, olio extravergine di oliva <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oregano, and extra virgin olive oil</i>	
La Tonno e Cipolla	€ 12
Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla, olio extravergine di oliva <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion, and extra virgin olive oil</i>	

* contiene alimenti abbattuti/congelati/surgelati

* contains frozen or previously frozen ingredients

La Diavola	€ 12
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olio extravergine di oliva	
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, and extra virgin olive oil</i>	
La Bufalina	€ 13
Pomodoro pachino, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva	
<i>Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, and extra virgin olive oil</i>	
La Capricciosa	€ 13
Pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, basilico, olio extravergine di oliva	
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives, basil, and extra virgin olive oil</i>	
La Wurstel e Patatine	€ 13
Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine*, olio extravergine di oliva	
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, wurstel (sausages), French fries*, and extra virgin olive oil</i>	
La Vegetariana	€ 13
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, olio extravergine di oliva	
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, and extra virgin olive oil</i>	
La Quattro Formaggi	€ 13
Fiordilatte, gorgonzola, fontina, pecorino toscano DOP, olio EVO	
<i>Fiordilatte mozzarella, Gorgonzola, Fontina, PDO Tuscan Pecorino cheese, and extra virgin olive oil</i>	
La Salsiccia	€ 13
Pomodoro pachino, fiordilatte, salsiccia di cinta senese, olio	
<i>Pachino tomatoes, fiordilatte mozzarella, Cinta Senese sausage, and extra virgin olive oil</i>	
La Valdostana	€ 13
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, fontina DOP, olio	
<i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cooked ham, PDO Fontina cheese, and extra virgin olive oil</i>	
La Maremmana	€ 13
Pomodoro, fiordilatte, salsiccia toscana, patate a fette sottili, rosmarino, olio	
<i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Tuscan sausage, thinly sliced potatoes, rosemary, and extra virgin olive oil</i>	
Il MasCalzone	€ 13
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
<i>Tomato sauce, mozzarella, and cooked ham</i>	

* contiene alimenti abbattuti/congelati/surgelati
* contains frozen or previously frozen ingredients

Le Gourmet

La Primavera

€ 15

Schiaccina Elbana con a freddo: fiordilatte, alici*, pesto , pomodoro pachino, basilico e olio extravergine d'oliva

Traditional Elban flatbread topped after baking with fiordilatte mozzarella, anchovies, pesto, Pachino tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil

L'Italiana

€ 15

Schiaccina con a freddo: mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro pachino, rucola, olio EVO

Elban-style flatbread topped after baking with buffalo mozzarella, prosciutto crudo, Pachino tomatoes, rocket, and extra virgin olive oil

La Double Face (metà pizza metà calzone)

€ 15

Per la parte calzone: pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto; la parte pizza: fiordilatte, melanzane grigliate, pecorino toscano

Calzone half: tomato sauce, fiordilatte mozzarella, and prosciutto cotto. Pizza half: fiordilatte mozzarella, grilled eggplant, and PDO Tuscan Pecorino cheese

La Maialina

€ 15

Pomodoro pachino, fiordilatte, salsiccia di cinta senese, salame di cinta senese, wurstel, fontina, olio

Pachino tomatoes, fiordilatte mozzarella, Cinta Senese sausage, Cinta Senese salami, frankfurter, Fontina cheese, and extra virgin olive oil

La Fiorita

€ 15

Fiori di zucca freschi, fiordilatte, acciughe, olive nere

Fiordilatte mozzarella, fresh zucchini flowers, anchovies, and black olives

La Rustica Bianca

€ 15

Fiordilatte, verdure alla griglia, olio extravergine di oliva, in uscita: prosciutto crudo

Fiordilatte mozzarella, grilled vegetables, extra virgin olive oil, topped after baking with prosciutto crudo

La Pescatora

€ 18

Pomodoro, insalata di mare*, fiordilatte, olio extravergine di oliva

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, seafood salad., and extra virgin olive oil*

La Gamberina

€ 18

Schiaccina Elbana con a freddo: fette di pomodoro crudo, gamberi sgusciati*, maionese al basilico

Traditional Elban flatbread topped after baking with fresh tomato slices, peeled shrimp, and basil mayonnaise.*

* contiene alimenti abbattuti/congelati/surgelati

* contains frozen or previously frozen ingredients