



dal 1965

Pilade

Elba Island

TUSCANY

Menù





Per condire:
Si consiglia l'Olio Extravergine di Oliva
prodotto dalla nostra Azienda Agricola



Olio Extravergine di Oliva derivato da cultivar
Leccino, Moraiolo, Frantoio e Pendolino, raccolto
a mano in azienda ed estratto a freddo nell'arco dell'24 ore.
Profumo intenso con note erbacee e sentore di carciofo.
Leggermente piccante

Cultivar originaria della Toscana
da cui deriva un olio con sentore
di oliva matura e mela, sapore dolce,
e lievemente piccante. Ideale per abbinamenti
con pesce azzurro, creme di legumi,
brodetti di pesce frittate e carni bianche.



Cultivar originaria della Toscana
da cui deriva un olio particolarmente
fruttato, profondo e persistente nei toni.
Amaro e piccante con sentori di carciofo
e cardo selvatico. Ideale per bruschette,
zuppe, grigliate di carne rossa e verdure.

Se avete gradito i nostri olii potete acquistarli direttamente...

Listino prezzi Olio "Podere Arduini"

PILADE

ml. 250 € 8,00
ml. 500 € 14,00
ml. 750 € 19,00

LECCINO

ml. 250 € 11,00

MORAIOLO

ml. 250 € 11,00

NOTIZIE SULL'AZIENDA

Ubicata nel centro-isola a Capoliveri in località Mola esposizione sud-est a 10 mt. s.l.m. Le olive vengono raccolte manualmente quando hanno raggiunto il giusto stato di maturazione, la frangitura viene effettuata entro le 24 ore dalla raccolta, spremitura a freddo. Per la lavorazione ci serviamo di un frantoio moderno, certificato. L'olio è stoccato in locale climatizzato 14/18° al buio. Tutti questi componenti conferiscono all'olio extravergine di oliva un'alta qualità per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche.



Antipasti di mare

Meeres Vorspeisen - Fish starters

<i>Speciale di Mare x 2</i> (crudo e cotto) **	€ 32,00
Rohe und gekochte Vorspeise mit Meeresfrüchten für 2 Personen - Raw and cooked seafood appetizer for 2 people	
<i>Insalatina di mare caldo</i> (polpo*, vongole, cozze, alici, baccalà*, stoccafisso)	€ 16,00
Warme Meeresvorspeise (Kraken, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Sardellen, Bacalhau, Stockfish) Mixed warm seafood starter (Octopus, clams, mussels, anchovies, gray and Stockfish)	
<i>Tartare di mare</i> (a seconda del pescato del giorno)	€ 20,00
Tatar aus Fang des Tages - Tartare with fresh fish (catch of the day)	
<i>Cruditè di mare</i>	€ 25,00
Rohe Kaisergranate und Fischtatar - Mixture of raw lobsters and sea tartare	
<i>Acciughe di sale marinate al pesto e burro</i>	€ 14,00
Sardellen, in Salz eingelegt, mit Pesto und Butter - Salted anchovies marinated in pesto and butter	
<i>Acciughe fresche al limone e capperi di Sicilia**</i>	€ 15,00
Frische Sardellen mit Zitrone und Kapen aus Sizilien - Fresh anchovies with lemon and Sicilian capers	
<i>Gamberi su purea di ceci*</i>	€ 16,00
Kichererbsenpüree mit Garnelen - Mashed chickpeas with prawns	
<i>Sauté di vongole veraci e cozze</i>	€ 16,00
Sauté aus Venus- und Miesmuscheln - Sauté of clams and mussels	
<i>Granfia di polpo su purea di verdure</i>	€ 16,00
Octopustentakel auf Gemüsenpüree - Octopus tentacle on vegetables puree	

Antipasti di terra

Vorspeisen - Various starters

<i>Gran Tagliere Toscano x 2</i> (Crostini, formaggi e salumi)	€ 24,00
Crostini, Käse und Aufschnitt für 2 Personen - Crostini cheese, assorted cold meats for 2 person	
<i>Salumi toscani assortiti</i> (Prosciutto, salame, finocchiona, formaggio, lardo di Colonnata)	€ 12,00
Aufschnittplatteaus Toskana-Assorted - Tuscan coldmeats (ham, salami, finocchiona, kase, lardo di Colonnata)	
<i>Prosciutto tipico toscano</i> (con melone in stagione)	€ 12,00
Typisch Toskanischer Schinken (in Saison mit Honigmelone) - Typical tuscan ham (with melon in season)	
<i>Carpaccio di Angus argentino marinato</i> (con rucola, pinoli e grana padano)	€ 16,00
Carpaccio von mariniertem Fleisch vom argentinischen Angus-Rind Fleisch (mit Rauke, Pinienkernen und Grana-Käse) Marinated Argentine Angus carpaccio (with rocket, pine nuts and parmesan cheese)	
<i>Verdure cotte e crude assortite</i> (Al buffet)	€ 8,00
(provenienti dagli orti della nostra azienda agricola) Gemischte gekochten und Rohe Gemüsen (am buffet) - Cooked and raw vegetable starters (buffet)	
<i>Caprese all' Extravergine</i> (pomodoro, mozzarella e basilico)	€ 10,00
Caprese (Tomaten, Mozzarella und Basilikum) - Caprese (Tomatoes, mozzarella and basil)	
<i>Tartare di manzo</i> Rindfleischtatar - Beef tartare	€ 18,00

* In assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato o surgelato.

* Frozen food may be used at certain times of the year when fresh produce is not available. * So Gekennzeichnetes kann gefroren oder auf Eis gelagert gewesen sein

** Pesce fresco "abbattuto" a bassa temperatura come previsto dalla legge vigente. ** Fresh fish frozen to very low temperatures as required by current law.

** Frische gefrorene Fische auf sehr niedrige Temperaturen, wie nach geltendem Recht erforderlich.

Primi piatti di mare

Teigwaren und Reis mit Fisch - Fish first courses

Paccheri o Gnocchi al ragù di polpo

€ 16,00

Paccheri oder gnocchi mit Krakensauce
Paccheri or gnocchi with Octopus sauce

Spaghetti all'astice (MEZZO ASTICE)

€ 25,00

Spaghetti mit Hummer (mit Tomaten)
Spaghetti with lobster sauce (with tomatoes)

Ravioli di mare al sugo di cernia (in bianco)

€ 16,00

Fisch Ravioli mit Zackenbarsche (ohne Tomaten)
Fish ravioli in grouper fish sauce

Spaghetti alle acciughe con finocchietto

€ 16,00

Spaghetti mit Sardellen und Fenchel
Spaghetti with anchovies and fennel

Tagliolino nero al sugo di Ricciola con Pomodoro Pachino

€16,00

Schwarze Tagliolini mit Amberjack-Sauce und Pachino-Tomate
Black tagliolini with Amberjack sauce and pachino tomato

Risotto con tartare di Gambero Rosso in salsa di Agrumi

€25,00

Reis mit Gambero Rosso Tartar in Zitrusauce
Rice with Gambero Rosso tartare in citrus sauce

* In assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato o surgelato.

* Frozen food may be used at certain times of the year when fresh produce is not available. * So Gekennzeichnetes kann gefroren oder auf Eis gelagert gewesen sein

** Pesce fresco "abbattuto" a bassa temperatura come previsto dalla legge vigente. ** Fresh fish frozen to very low temperatures as required by current law.

** Frische gefrorene Fische auf sehr niedrige Temperaturen, wie nach geltendem Recht erforderlich.

Primi piatti di terra

Teigwaren - Pasta dishes

Pici toscani all'aglione

Pici Pasta, Knoblauch, Tomaten
Pici pasta, garlic, tomato

€ 14,00



Pasta all'uovo fatta in casa

Hausgemachte Eierteigwaren - Home-made egg pasta

Fettuccine al ragù di scottona selezionata

"Fettuccine" Frische Pasta mit Fleischsauce
"Fettuccine" fresh pasta, with meat sauce

€ 14,00

Pappardelle al cinghiale (sugo bianco)

Pappardelle (sehr breite Bandnudeln) mit Wildschwein (ohne tomaten)
Ribbon pasta with wild boar sauce

€ 15,00

Ravioli di ricotta e spinaci ai profumi dell'orto

(provenienti dagli orti della nostra azienda agricola)
Ravioli mit Ricotta (Frischkäse) und Gemüse von unserem Betrieb
Ricotta ravioli with vegetables

€ 15,00

Gnocchi di patate al ragù di capra

Kartoffelgnocchi mit Ziegenfleischsauce
Gnocchi with goat sauce

€ 15,00

Secondi piatti di mare

Tischgerichte - Fish main courses



Consigliamo di accompagnare le materie prime cucinate alla griglia con il monocultivar Leccino di nostra produzione.
We suggest to season the fish cooked on the grill with the monocultivar Extravirgin Leccino, produced in our farm.



"Pescato di Pesce Bianco alla brace"

€ 6,50/100gr.

Qualità: ROMBO - ORATA - BRANZINO

Fischfang aus dem Meer, vom Grill Steinbutt, Goldbrasse, Geißbrasse, Seebarsch, Wolfsbarsch
Grilled fresh fish Turbot, Gilthead Bream, European Bass, Sea Bass

"Pescato di Pesce Bianco alla brace"

€ 7,50/100gr.

Qualità: PEZZOGNA - SAN PIETRO - DENTICE

Fischfang aus dem Meer, vom Grill Rote Fleckbrasse, Petersfisch, Zahnbrasse
Grilled fresh fish Red sea Bream, Zeus fish, Dentex

Scampi alla brace*

€ 25,00

Kaisergranate vom Grill - Grilled Prawns

Tonno rosso alla brace (trancio)

€ 22,00

Rot Thunfishsteak vom Grill - Grilled bluefin tuna steak

Aragosta alla brace (su prenotazione)

€ 15,00/100gr.

Languste vom Grill (Vorbestellung erforderlich - pro 100 g) - Steamed spiny lobster grilled (pre-order required - 100 gr.)

Astice alla brace (su prenotazione)

€ 10,00/100gr.

Hummer vom Grill (Vorbestellung erforderlich - pro 100 g) - Lobster/lobster grilled (pre-order required - 100 gr.)

"Pescato di Pesce Bianco al forno con verdure del nostro orto"

€ 6,50/100gr.

Qualità: ROMBO - ORATA - BRANZINO

Gebackener frischer weißer Fisch mit Gemüse - Baked fresh white fish with vegetables

"Pescato di Pesce Bianco al forno con verdure del nostro orto"

€ 7,50/100gr.

Qualità: PEZZOGNA - SAN PIETRO - DENTICE

Gebackener frischer weißer Fisch mit Gemüse - Baked fresh white fish with vegetables

Calamaro o Totano* alla Corsa*

€ 22,00

Pfeilkalmar auf korsischer Art - Squid (with wine and Mediterranean herbs)

Frittura di calamari o Totani* e Gamberi**

€ 20,00

Frittierte Kalmaren oder kleine Kraken und Riesengarnelen - Fried squids and shrimps

Avurrita elbana (cotta a bassa temperatura)

€ 22,00

Gesalzener Kabeljau (Elbanische Gericht) bei niedriger Temperatur gegart - Salted cod (elban recide) cooked at low temperature

Impepata di cozze (in bianco)

€ 15,00

Miesmuscheln mit Pfeffer (ohne Tomaten) - Stewed mussels seasoned with pepper

* In assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato o surgelato.

* Frozen food may be used at certain times of the year when fresh produce is not available. * So Gekennzeichnetes kann gefroren oder auf Eis gelagert gewesen sein

** Pesce fresco "abbattuto" a bassa temperatura come previsto dalla legge vigente. ** Fresh fish frozen to very low temperatures as required by current law.

** Frische gefrorene Fische auf sehr niedrige Temperaturen, wie nach geltendem Recht erforderlich.

Secondi piatti di carne



Fleischgerichte - Meat main courses

Consigliamo di accompagnare le materie prime cucinate alla griglia con il monocultivar Moraiolo di nostra produzione.
We suggest to season the meat cooked on the grill with the monocultivar Extravirgin Moraiolo, produced in our farm.

Bistecca Fiorentina alla brace

Florentiner Steak vom Grill - Grilled Fiorentina steak



- **CLASSICA** di Scottona
Classic € 5,00/100gr.
- **SUPERIORE** di provenienza internazionale
Superior / Internationally sourced € 6,50/100gr.
- **ANGUS SELEZIONATA**
Angus Premium Selection € 8,50/100gr.

Costata alla brace (senza filetto)

Rumpsteak vom Grill
Grilled rib eye steak

€ 5,00/100gr.

Tagliata di Angus alla brace

Angus-Rind in Stücken vom Grill
Grilled Angus strip steak

€ 24,00

Tagliata di Angus al lardo di Colonnata e rosmarino alla brace

Schneiden von Fleisch mit lardo di Colonnata und Rosmarin
Grilled Angus steak with lardo di Colonnata and rosemary

€ 26,00

Entrêcote al Pepe verde dell' India (non brace)

Entrêcôte an grünem Pfeffer aus Indien
Angus steak seasoned with green indian pepper

€ 25,00

Guancetta di Vitello a bassa temperatura con Fonduta di Pecorino (non brace)

Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur mit Pecorino-Fondue
Veal cheek at low temperature with Pecorino fondue (not embers)

€ 20,00

Tagliata ed Entrêcôte: carne manzo allevata in Argentina o Australia secondo disponibilità.
Ausschneiden und Entrêcôte von Rinden in Argentinien oder Australien (bei Verfügbarkeit) gehalten.
Steak and Entrêcôte: beef from cattles raised in Argentina or Australia (depending on availability).

Verdure di stagione

servizio al buffet o al tavolo

Gemüse der Saison (Buffet oder serviert) - Vegetables of the season (buffet or served)

Insalata mista

Gemischter Salat - Mixed salad

€ 6,00

Fagiolo toscanello (con olio Extra Vergine d'Oliva)

Bohnen nach Toskanaart mit Olivenöl - Tuscan beans with olive oil

€ 6,00

Piatto di verdure cotte e crude assortite al buffet (piatto medio)

Auswahl an gekochtem oder rohem Gemüse vom Buffet - Assorted raw and cooked vegetables - buffet (average portion)

€ 8,00

Patate arrosto al rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Roast potatoes with rosemary

€ 6,00

Patate fritte (prodotto congelato)

Pommes frites - Fries potatoes

€ 6,00

Gran parte delle verdure di stagione vengono coltivate a km zero nell'orto a conduzione biologica della nostra Azienda Agricola.

Ein großer Teil der Gemüsen sind in unserem biologischen landwirtschaftlichen Betrieb angebaut.

The greater part of the vegetables are cultivated in the biological vegetable garden of our own homestead.



Formaggi

Käse - Cheese

Selezione di formaggi con miele e composte

Gemischte italienische Käseplatte mit Honig und Konfitüren
Selection of italian cheeses with honey and hams

€ 16,00



Specialità Bistecche Fiorentine Toscane e di Angus alla brace curate da Elio e Luca



Pezzogna, branzino, dentice, sanpietro e crostacei alla brace



Buffet di verdure

Tartufo nero in stagione

Coperto € 3,00



Per i soggetti celiaci
disponibili alimenti senza glutine
Per chiarimenti non esitate a chiedere al personale di servizio

Gluten-free options for celiac disease

Intolleranze alimentari e allergie

Food intolerances and allergies

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the safest dish for your specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we will find the best way to satisfy you but also meet your specific needs.”

Essere informati può salvarvi la vita.

Ecco l'elenco dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) uova e prodotti a base di uova;
- 4) pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) soia e prodotti a base di soia;
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9) sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) senape e prodotti a base di senape;
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- 13) lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si ricorda a puro titolo esplicativo ma non esaustivo:

- Negli antipasti di mare, secondo il tipo, sono presenti pesce, molluschi e/o crostacei
- Piatti a base di cozze, vongole, polpo, seppia, fasolari, cannolicchi ... contengono molluschi
- Piatti a base di aragosta, gamberi, granchio, granseola, scampi... contengono crostacei
- I sughi a base di pomodoro contengono sedano
- Nelle lasagne sono presenti latte e sedano
- Tutte le pizze/pizzette contengono farina di grano (impasto) e latte (mozzarella)
- Ogni piatto con formaggi, cotti e non, contiene latte
- Creme e torte alla crema contengono latte e uova
- Alcuni tipi di torte possono contenere una o più specie di frutta a guscio (noci, mandorle)



Elba Island
TUSCANY