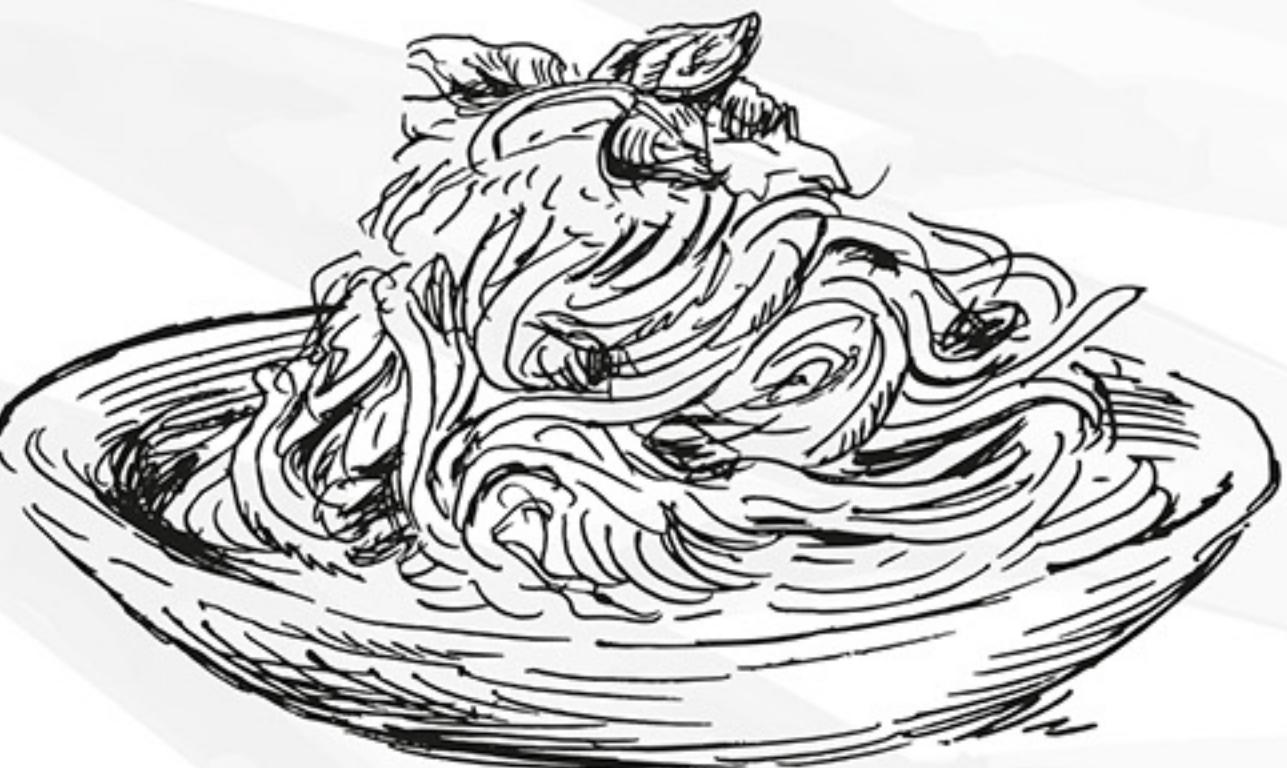




Menù





Antipasti Vorspeisen

Antipasti della casa <i>Vorspeise spezial</i>	€ 15,00
Cozze alla marinara <i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>	€ 11,00
Alici marineate** <i>Marinierte Sardellen</i>	€ 8,00
Carpaccio di pesce con rucola <i>Fisch-Carpaccio mit Rucola</i>	€ 10,00
Cocktail di gamberetti <i>Garnelencocktail</i>	€ 9,00
Antipasto all'italiana <i>Ital. Aufschnitt-Teller</i>	€ 9,50
Prosciutto e melone <i>Rohschinken mit Melone</i>	€ 9,50
Caprese <i>Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum</i>	€ 8,50
Bruschetta <i>Bruschetta</i>	€ 5,50
Bresaola con rucola e grana <i>Bresaola mit Rucola und Grana</i>	€ 9,50

Piatti Tipici Elbanische Spezialitäten

Acciughe al pesto <i>Sardinen an Pesto</i>	€ 9,00
Acciughe fritte <i>Frittierte Sardinen</i>	€ 11,00
Insalata di polpo e patate*	€ 11,00
Spaghetti al polpo** <i>Spaghetti an Krakensauce</i>	€ 11,00
Calamari alla diavola* <i>Pikante Tintenfische</i>	€ 15,00
Stoccafisso con patate <i>Stockfisch mit Kartoffeln</i>	€ 15,00
Trancio di pesce spada all'elbana <i>Schwertfisch nach Elbanischer Art zubereitet</i>	€ 16,00

Primi Piatti Nudelgerichte und Risotto

Spaghetti vongole e Pistacchio <i>Spaghetti mit Muscheln und Pistazien</i>	€ 13,50
Paccheri spigola e zucchine <i>Paccheri an einer Barsch-Zucchini-Sauce</i>	€ 12,00
Spaghetti ai Frutti di mare <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	€ 12,00
Gnocchi gamberoni e radicchio** <i>Gnocchi an Garnelen und roter Chicorée</i>	€ 12,00
Riso alla marinara <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	€ 11,50
Penne in Barca <i>Penne mit Sahne und Venusmuscheln</i>	€ 12,00
Paccheri al Calamaro** <i>Pasta mit Tintenfisch</i>	€ 11,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	€ 12,50
Tagliolini al sapore di mare <i>Nudeln an Meeressauce</i>	€ 12,00
Lasagne	€ 9,50
Penne al ragù <i>Penne an Bolognese</i>	€ 9,00
Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti an Tomatensauce</i>	€ 8,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 8,50
<i>Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	
Penne all'arrabbiata <i>Penne all'arrabbiata, scharf</i>	€ 8,00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, gorgonzola <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini, Gorgonzola</i>	€ 8,00
Tortellini panna e prosciutto <i>Tortellini mit Rahm und Schinken</i>	€ 8,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	€ 8,00
Tagliatelle ai porcini <i>Pasta an Steinpilzsauce</i>	€ 10,00



Il Piatto del Giorno *Tagesmenü*

Secondi Piatti *Hauptgerichten*

Fritto misto* <i>gemischte frittierte Meeresfrüchte</i>	€ 14,00
Gamberoni alla brace* <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	€ 15,00
Calamari fritti* <i>Tintenfische frittiert</i>	€ 13,00
Calamari alla brace* <i>Tintenfische vom Grill</i>	€ 14,00
Filetti di pesce con vedure** <i>Fischfilets mit Gemüse</i>	€ 17,00
Frittura di Paranza* <i>Kleine frittierte Fische</i>	€ 15,00
Grigliata mista di pesce <i>Gemischte Fische vom Grill</i>	€ 17,00
Orata/Spigola (alla brace) per 100 gr <i>Gebrillte (Goldbrasse/Seebarsch) (pro 100 gr)</i>	€ 6,00
Pesce al forno (per 100 gr) <i>Fisch im Ofen gebacken (pro 100 gr)</i>	€ 6,00
Tagliata di tonno alla griglia <i>Thunfisch vom Grill</i>	€ 16,00



Tagliata con rucola e grana <i>Rindsfleisch mit Rucola u. Grana</i>	€ 18,00
Scaloppina ai funghi - al limone - vino <i>Naturschnitzel mit Champignons - Zitronensauce - Wein</i>	€ 10,00
Cotoletta alla milanese <i>Wienerschnitzel</i>	€ 9,50



Contorni *Beilagen*

Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	€ 5,00
Insalata di pomodori <i>Tomatensalat</i>	€ 4,50
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	€ 4,50
Patate Fritte <i>Pommes Frites</i>	€ 4,50
Patate al forno <i>Ofenkartoffeln</i>	€ 5,00
Fagioli e cipolle <i>Bohnen und Zwiebeln</i>	€ 4,00
Verdure grigliate <i>Gegrilltes Gemüse</i>	€ 6,00

Ø *Eventuali variazioni agli ingredienti, sono soggette all'aumento di prezzo.*

Für Änderungen an den Zutaten wird ein Aufpreis verlangt.

Ø *Le mezze porzioni vengono conteggiate come prezzo intero.*

Für halbe Portionen wird der Vollpreis verrechnet.

Forno a Legna



Pizza

Biancaneve	<i>Schneewittchen</i>	€ 7,00	Vegetariana	<i>Vegetarisch</i>	€ 8,50
Margherita		€ 7,50	Salsiccia	<i>Spezialwurst</i>	€ 8,50
Margherita con Patatine	<i>Margherita mit Pommes</i>	€ 8,00	Salsiccia e friarielli	<i>Spezialwurst mit Bratpeperoni</i>	€ 9,00
Margherita con bufala	<i>Margherita mit Büffelmozz.</i>	€ 9,50	Focaccia con bufala e crudo	<i>Focaccia mit Büffelmozzarella und Rohschinken</i>	€ 10,00
Salame piccante	<i>Pikante Salami</i>	€ 9,00	Focaccia con bufala e pomodoro	<i>Focaccia mit Büffelmozzarella und Tomaten</i>	€ 10,00
Prosciutto	<i>Schinken</i>	€ 9,00	Gustosa (Mozzarella, mortadella, pistacchio)	<i>Mozzarella, Mortadella (Aufschnitt) und Pistazien</i>	€ 10,00
Prosciutto e funghi	<i>Schinken und Steinpilze</i>	€ 9,00	Deliziosa (Mozzarella, gorgonzola, pere)	<i>Mozzarella, Gorgonzola, Birnen</i>	€ 10,00
Würstel		€ 8,50	Leggera (Mozzarella, mais, cotto, panna)	<i>Mozzarella, Mais, gek. Schinken, Rahm</i>	€ 9,00
Marinara	<i>Tomaten und Knoblauch</i>	€ 7,00			
Freccia Azzurra		€ 10,00			
Capricciosa		€ 8,50			
Tonno e cipolla	<i>Thunfisch und Zwiebel</i>	€ 8,50			
Napoli	<i>Sardellen und Kapern</i>	€ 8,50			
Frutti di mare	<i>Meeresfrüchte</i>	€ 10,00			
Gamberetti e rucola	<i>Garnelen und Rucola</i>	€ 10,00			
Gamberi e zucchine (bianca)	<i>Garnelen und Zucchini (weiss)</i>	€ 10,00			
Stracchino e radicchio	<i>Stracchino und Chiccorino</i>	€ 9,00			
Stracchino e speck	<i>Stracchino-Käse und Speck</i>	€ 9,50			
Ricotta e salame	<i>Ricotta und Salami</i>	€ 9,00			
Gorgonzola e melanzane	<i>Gorgonzola, Auberginen</i>	€ 9,00			
Gorgonzola e crudo	<i>Gorgonzola und Rohschinken</i>	€ 9,50			
Melanzane e crudo	<i>Auberginen und Rohschinken</i>	€ 9,50			
Porcini e crudo	<i>Steinpilze und Rohschinken</i>	€ 10,00			
Rucola e crudo	<i>Rucola und Rohschinken</i>	€ 9,00			
Quattro formaggi	<i>Vier Käsesorten</i>	€ 8,00			
Calzone		€ 9,00	Coperto Gedeck		€ 1,50
Provola e speck	<i>Provola-Käse und Speck</i>	€ 9,00			
Mascarpone e speck		€ 9,00			

Dolci della Caga € 5,00 / € 7,00
Hausgemachte Desserts



Semifreddi
Halbgefrorenes

Semifreddi artigianali	€ 5,00
<i>Halbgefrorenes hausgemacht</i>	
Tartufo e Mattonelle	€ 5,00
<i>Tartufo Schwarz oder Weiss und Eisiegel</i>	
Sorbetto	€ 5,00
<i>Sorbet</i>	

* la cucina potrebbe utilizzare prodotti surgelati in caso di mancato rifornimento di prodotti freschi

** prodotto abbatuto all'origine

Bar

Caffè Espresso	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Amari e Grappe - Limoncino e Meloncino	€ 3,50 – 4,50

Alla Spina Vom Fass

Vino bianco o rosso Weisswein oder Rotwein	1 Lt.	€ 12,00
Vino bianco o rosso Weisswein oder Rotwein	0,5 Lt.	€ 7,00
Vino bianco o rosso Weisswein oder Rotwein	0,25 Lt.	€ 4,00
Birra alla spina grande grosses Bier vom Fass	0,4 Lt.	€ 5,00
Birra alla spina piccola kleines Bier vom Fass	0,2 Lt.	€ 3,50



Vino a bicchiere Wein im Glas

Bianco/rosato/rosso, prosecco Weiss/rot, Prosecco €4,00

Bevande e Bibite Getränke

Acqua minerale naturale Stilles Mineralwasser	1 Lt.	€ 2,50
Acqua minerale gassata Prickelndes Mineralwasser	1 Lt.	€ 2,50
Bibite in Lattina Getränke in der Dose	0,33 Lt.	€ 3,00
Weiss Bier in bottiglia Weissbier	0,5 Lt.	€ 5,00
Altre Birre in bottiglia Andere Biere in der Flasche	0,33 Lt.	€ 3,50
Birra analcolica Alkoholfreies Bier	0,33 Lt.	€ 3,50



Birre dell'Elba Biere von Elba

Artigianale in Bottiglia in der Flasche	0,33 Lt.	€ 6,00
Biretta Elbana (Bionda, non filtrata) in der Flasche	0,5 Lt.	€ 9,00

La Freccia Azzurra

Ristorante Pizzeria

Via Verdi, 4 – Capoliveri – Isola d’Elba

Telefono 0565 968 968

www.ristorantefrecciaazzurra.com

Allergeni / Allergien / Allergens

- "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."
- "Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie bei unserem Personal nach unseren Lebensmitteln und Getränke. Wir beraten Sie gern."
- "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."
- | | |
|---|---|
| 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
glutenhaltiges getreide und daraus gewonnene erzeugnisse
cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oats | 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
schalenfrüchte und daraus gewonnene erzeugnisse
nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products based on nuts |
| 2) crostacei e prodotti a base di crostacei
krebstiere und daraus gewonnene erzeugnisse
crustaceans and products based on crustaceans | 9) sedano e prodotti a base di sedano
sellerie und daraus gewonnene erzeugnisse
celery and products based on celery |
| 3) uova e prodotti a base di uova
eier und daraus gewonnene erzeugnisse
eggs and products based on eggs | 10) senape e prodotti a base di senape
senf und daraus gewonnene erzeugnisse
mustard and products based on mustard |
| 4) pesce e prodotti a base di pesce
fisch und daraus gewonnene erzeugnisse
fish and products based on fish | 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse
sesame and products based on sesame |
| 5) arachidi e prodotti a base di arachidi
erdnüsse und daraus gewonnene erzeugnisse
peanuts and products based on peanuts | 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
schwefeldioxid und sulfite
Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit |
| 6) soia e prodotti a base di soia
sojabohnen und daraus gewonnene erzeugnisse
soya and products based on soya | 13) lupini e prodotti a base di lupini
lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse
lupin and products based on lupin |
| 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
milch von Säugetieren und daraus gewonnene erzeugnisse
lactose and products based on milk | 14) molluschi e prodotti a base di molluschi
weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse
molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid |