

R I S T O R A N T E

D A  
G I A N N I  
M A R I I N P A S T A



La nostra pasta fresca artigianale  
Orecchiette, Trofie  
Confezione da asporto da 500gr. € 5,00



*Our fresh artisan pasta  
Orecchiette, Trofie  
Take-away pack 500gr. € 5,00*



*Nos pâtes artisanales fraîches  
Orecchiette, Trofie  
Plat à emporter 500gr. € 5,00*



*Unsere frische handwerkliche Pasta  
Orecchiette, Trofie  
Take-away-Pack 500gr. € 5,00*

## il Mare

Insalata di mare calda	€ 14,00
Cozze alla marinara	€ 12,00
Insalata di polpo	€ 15,00
Sauté di vongole veraci	€ 16,00



Orecchiette al ragù di gallinella	€ 15,00
Orecchiette o trofie alla pescatora	€ 16,00
Orecchiette gamberi e salicornia	€ 16,00
Orecchiette ceci e vongole veraci	€ 15,00
Spaghetti alle vongole	€ 15,00
Risotto di mare al forno (su ordinazione)	€ 18,00
Risotto patate e cozze (su ordinazione)	€ 18,00



Cacciucco alla livornese (su ordinazione)	€ 25,00
---	---------



Frittura mista calamari*, gamberi*, paranza fresca oppure separatamente solo calamari e gamberi o solo paranza fresca	€ 16,00
Pesce spada al forno con patate, pomodori, olive	€ 22,00
Pescato del giorno al forno con patate, pomodori, olive	all'hg € 7,50



# la Terra

Panzerotti fritti	€ 7,00
Antipasto di terra (prosciutto crudo, bufala, panzerotto)	€ 14,00
Friselle al pomodoro	€ 5,00

---

Orecchiette o spaghetti al ragù di manzo	€ 12,00
Orecchiette o spaghetti al ragù vegetariano (vegano)	€ 12,00
Orecchiette o spaghetti al pomodoro	€ 11,00
Trofie al pesto di basilico	€ 11,00

---

Melanzane al forno farcite (prosciutto cotto e mozzarella)	€ 12,00
Melanzane al forno vegetariane farcite (crema di ceci, pesto al basilico e mozzarella)	€ 12,00
Tagliata di manzo	€ 17,00

---

Insalata mista (verde, rossa, pomodoro)	€ 5,00
Verdure miste di stagione alla griglia	€ 5,00
Patate fritte *	€ 4,50
Patate al forno	€ 5,00

---

Pane e coperto € 2,00

 Orecchiette e Trofie sono prodotte artigianalmente

 I piatti sono realizzati con pescato locale e prodotti freschi

 I primi piatti possono essere realizzati con pasta per celiaci

 I prodotti con asterisco potrebbero essere surgelati, ma utilizzati solo in assenza di prodotti freschi



## Bollicine



Franciacorta Cuvée Brut DOCG - Cantina Conti Ducco - <i>Lombardia</i>		€ 30,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra dry - Cantina Ca' Venanzio - <i>Veneto</i>	€ 5,00	€ 20,00
Trento Doc brut – Moser - <i>Trentino</i>		€ 34,00
Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Extradry Millesimato - Maschio dei Cavalieri - <i>Veneto</i>		€ 22,00

## Bianchi



Elba Ansonica – La Faccenda - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 24,00
Greco di tufo DOCG - Cantina Macchialupa - <i>Campania</i>		€ 24,00
Fiano Avellino DOCG - Cantina Macchialupa - <i>Campania</i>	€ 5,00	€ 24,00
Trigantissimo frizzante - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>		€ 25,00
Le Stipe bianco - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 22,00
Vermentino Doc – La Faccenda - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 23,00
Gewurztraminer – P.Zemmer - <i>Trentino</i>		€ 28,00

## Rosati

Scalabrone Bolgheri DOC - Cantina Guado al Tasso Antinori - <i>Toscana</i>	€ 5,00	€ 26,00
Trigantissimo rosato – Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,50	€ 25,00
Vigna Tea rosato – Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>		€ 22,00



## Rossi

		
Elba rosso Pontecchio <i>Doc</i> - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 22,00
Chianti Classico <i>DOCG</i> - Rocca delle Macie - <i>Toscana</i>	€ 5,00	€ 24,00
Rosso del Salento <i>IGT</i> Fumac - Foss Marai - <i>Puglia</i>		€ 26,00

## Vini da Dessert

Spumante moscato dolce <i>DOCG</i> Fior D' Arancio - Cantina Colli Euganesi <i>Veneto</i> 0,375 lt		€ 22,00
Aleatico Passito <i>IGT</i> - Cantina La Faccenda <i>Isola d'Elba</i> 0,375 lt	€ 7,50	€ 30,00
Moscato passito - La Faccenda <i>Isola d'Elba</i> 0,375 lt	€ 6,00	€ 24,00
Malvasia Dolce - Colli Piacentini <i>Lombardia</i> 0,375 lt		€ 21,00

---

Acqua 1/1		€ 2,50
Acqua 1/2		€ 1,50
Bibite		€ 3,00
Caffè		€ 1,50
Caffè decaffeinato		€ 2,00
Caffè corretto		€ 2,50
Amari		€ 4,00
Liquori		€ 4,00
Distillati		€ 5,00
Infusi		€ 2,00



## the Sea

Sea food salad hot	€ 14,00
Mussels "marinara"	€ 12,00
Octopus salad	€ 15,00
Sautèed with clams	€ 16,00



Orecchiette with tub gurnard ragout	€ 15,00
Orecchiette o trofie alla pescatora	€ 16,00
Orecchiette with shrimps and glasswort	€ 16,00
Orecchiette with chickpeas and clams	€ 15,00
Spaghetti with clams	€ 15,00
Baked seafood risotto (to order)	€ 18,00
Risotto with potatoes and mussels (to order)	€ 18,00



Cacciucco alla livornese (local sea soup) (to order)	€ 25,00
--	---------



Mixed fried squid*, shrimp*, fresh paranza or separately only squid and shrimmp or only fresh paranza	€ 16,00
---	---------

Baked swordfish with potatoes, tomatoes, olives	€ 22,00
Sea catch of the day baked with potatoes, tomatoes, olives	Each hg € 7,50



## the Earth

Fried panzerotti	€ 7,00
Land entree (caw ham, buffalo mozzarella, panzerotto)	€ 14,00
Friselle with tomatoes	€ 5,00



Orecchiette or spaghetti with beef ragout	€ 12,00
Orecchiette or spaghetti with vegetarian ragout	€ 12,00
Orecchiette or spaghetti with tomato sauce	€ 11,00
Trofie with basil pesto	€ 11,00



Baked eggplant with ham and mozzarella cheese	€ 12,00
Bached eggplant vegetarian /chickpea cream, basil pesto and mozzarella)	€ 12,00
Sliced beef	€ 17,00



Mixed salad (green, reed, tomato)	€ 5,00
Grilled mixed seasonal vegetables	€ 5,00
French fries *	€ 4,50
Baked potatoes	€ 5,00



Bread and cover € 2,00



Orecchiette e Trofie are home made



Dishes are made with local catch and fresh products



Main courses can be made with pasta without gluten



Products with asterisk may be frozed, but used only in the absence of fresh products



## Sparklin wine



Franciacorta Cuvée Brut DOCG - Cantina Conti Ducco - <i>Lombardia</i>		€ 30,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra dry - Cantina Ca' Venanzio - <i>Veneto</i>	€ 5,00	€ 20,00
Trento Doc brut – Moser - <i>Trentino</i>		€ 34,00
Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Extradry Millesimato - Maschio dei Cavalieri - <i>Veneto</i>		€ 22,00

## White

Elba Ansonica – La Faccenda - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 24,00
Greco di tufo DOCG - Cantina Macchialupa - <i>Campania</i>		€ 24,00
Fiano Avellino DOCG - Cantina Macchialupa - <i>Campania</i>	€ 5,00	€ 24,00
Trigantissimo frizzante - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>		€ 25,00
Le Stipe bianco - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 22,00
Vermentino Doc – La Faccenda - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 23,00
Gewurztraminer – P.Zemmer - <i>Trentino</i>		€ 28,00



## Rosè

Scalabrone Bolgheri DOC - Cantina Guado al Tasso Antinori - <i>Toscana</i>	€ 5,00	€ 26,00
Trigantissimo rosato – Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,50	€ 25,00
Vigna Tea rosato – Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>		€ 22,00





## Red

		
Elba rosso Pontecchio <i>Doc</i> - Sapereta - <i>Isola d'Elba</i>	€ 5,00	€ 22,00
Chianti Classico DOCG - Rocca delle Macie - <i>Toscana</i>	€ 5,00	€ 24,00
Rosso del Salento IGT Fumac - Foss Marai - <i>Puglia</i>		€ 26,00

## Dessert wine

Spumante moscato dolce DOCG Fior D' Arancio - Cantina Colli Euganesi <i>Veneto</i> 0,375 lt		€ 22,00
Aleatico Passito IGT - Cantina La Faccenda <i>Isola d'Elba</i> 0,375 lt	€ 7,50	€ 30,00
Moscato passito - La Faccenda <i>Isola d'Elba</i> 0,375 lt	€ 6,00	€ 24,00
Malvasia Dolce - Colli Piacentini <i>Lombardia</i> 0,375 lt		€ 21,00

---

Water 1/1		€ 2,50
Water 1/2		€ 1,50
Soft drinks		€ 3,00
Caffè		€ 1,50
Decaffeinated caffè		€ 2,00
Caffè with alcohol		€ 2,50
Bitters		€ 4,00
Liqueurs		€ 4,00
Distillated		€ 5,00
Infusions		€ 2,00



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Substances or products that cause allergies or intolerances	Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Crustaceans</b> and products thereof	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eggs</b> and products thereof	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fish</b> and products thereof	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Peanuts</b> and products thereof	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> and products thereof	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<b>Nuts</b> , namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Celery</b> and products thereof	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> and products thereof	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesame seeds</b> and products thereof	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupin</b> and products thereof Molluschi e prodotti a base di molluschi Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.</b>	<b>If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.</b>	<b>Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.</b>