

Casa Sordi

I S O L A D ' E L B A

“Ci piace rompere gli schemi,
facendovi mangiare in strada piatti ricercati.
Non amiamo il finto perbenismo a tavola,
essere obbligati a servire da destra o sinistra
ed il finto lusso.

Noi facciamo a modo nostro,
con lo scopo di farvi sentire a casa”...

Benvenuti a Casa Sordi

Filomena e Claudio Sordi

•Carta Bianca•

Quante volte mi sono sentito dire fai tu,
questa volta vi ho preso sul serio
creando due degustazioni/esperienze
per farvi entrare nel mio mondo,
nella mia cucina,nelle mia testa...Fate fare a me,
lasciatemi carta bianca!

Claudio Sordi

Menù Degustazione 4 portate bevande escluse	€ 60.00
con abbinamento di un calice a portata	€ 70.00
Menù Degustazione 5 portate Bevande escluse	€ 70.00
con abbinamento di un calice a portata	€ 80.00

I menù "carta Bianca" si intendono per tutto il tavolo!

•CRUDI & COTTI•

Utilizziamo solo pescato isolano fresco,
nel rispetto Etico e stagionale del nostro mare.
Tutto il nostro pesce e' abbattuto e mantenuto a -40°
per mantenere la sua freschezza e le sue caratteristiche!

Sashimi di tonno fresco di stagione (200 gr.) pistacchio tostato, semi croccanti, olio di frantoio non filtrato alla soia e fiocchi di sale. 4-8-6-11	€ 19.00
Tartare di tonno fresco di stagione (200 gr.) olio non filtrato, fiocchi di sale, frutta fresca di stagione e la sua salsa. 4	€ 19.00
Tartare di manzo toscano (120 gr.) con tabasco, worchester souce, cetriolini, cipolline, filetto d'acciuga sott'olio, maionese senapata, fiocchi di sale. 1-3-4-10-12	€ 18.00
Moscardini in umido con pomodoro di campo olive nerelle, peperoncino e crostone di pane casareccio. 1-4	€ 17.00

•qui da noi non si paga il coperto!

•cestino di pane € 3.00
•cestino di schiaccina € 3.50

Tonno di stagione scottato (200 gr.) € 20.00
alla piastra con olive nere, capperi e pomodorini isolani.

4

La gran frittura di pesce con calamaretti, gamberi rosa elbani e acciughe locali. € 22.00

4-2-1-5

Pancia di maialino toscano cbt, € 18.00
il suo fondo, salsa di albicocca nostrana passita, ciliegia senapata e noccioline salate.

8-10-5-12

•I Primi Piatti•

Tutta la nostra pasta fresca all'uovo viene fatta a mano
con farine pregiate e uova fresche da galline allevate a terra.

•Terra•

Tagliatelle al vero ragù di Bologna. € 13.00

1-3-9

Tortelloni di ricotta fresca di mucca burro e salvia. € 14.00

1-3-7-8

Tagliatelle prosciutto crudo di Parma 24 mesi, scorzetta di limone e pepe agli agrumi. € 14.00

1-3-7

I Tortellini Bolognesi cacio e pepe di parmigiano reggiano 20 mesi e polvere di porcini. € 14.00

1-3-7-8-12

•Mare•

Gnocchetti di patate con tonno fresco di stagione, pomodorini al basilico e olive nerelle. € 17.00

1-3-4

Spghettoni grezzi alla bottarga di tonno casareccia e briciole di pane al rosmarino Elbano. € 18.00

Cottura 20'

1-4

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, scampetti isolani lime e basilico. € 18.00

1-2-3

Spghettoni grezzi alla polpa di riccio, peperoncino giallo e scorzetta di limone isolana € 22.00

Cottura 20'

1-4

•qui da noi non si paga il coperto!

•cestino di pane € 3.00

•cestino di schiaccina € 3.50

•PLATEAU•

•Componi il tuo Plateau e decidi se preferisci mangiarli Crudi o cotti alla griglia.

Tutto il nostro pesce e' abbattuto e mantenuto a -40°
per mantenere la sua freschezza e le sue caratteristiche!•

Tutti i crostacei possono essere serviti CRUDI O ALLA GRIGLIA

2-14

Gamberi Rossi dell'Elba Piccoli 30 g. circa.

1 pz.	€ 3.00
6 pz.	€ 18.00
12 pz.	€ 36.00

Gamberi Rossi dell'Elba Medi 50 g. circa.

1 pz.	€ 7.00
6 pz.	€ 42.00
12 pz.	€ 84.00

Gamberi Rossi dell'Elba Grandi 100 g. circa.

1 pz.	€ 10.00
6 pz.	€ 60.00
12 pz.	€ 120.00

Scampi di profondità dell'Elba Piccoli 40g. circa.

1 pz.	€ 3.00
6 pz.	€ 18.00
12 pz.	€ 36.00

Scampi di profondità dell'Elba Medi 70g. circa.

1 pz.	€ 8.00
6 pz.	€ 48.00
12 pz.	€ 96.00

Scampi di profondità dell'Elba Grandi 150g. circa.

1 pz.	€ 12.00
6 pz.	€ 72.00
12 pz.	€ 144.00

•qui da noi non si paga il coperto!

•cestino di pane € 3.00

•cestino di schiaccina € 3.50

•Ostriche Francesi•

•Papillon.

1 pz.	€ 3.50
6 pz.	€ 21.00
12 pz.	€ 42.00

•Gillardeau.

1 pz.	€ 4.50
6 pz.	€ 26.00
12 pz.	€ 54.00

•Special.

1 pz.	€ 6.00
6 pz.	€ 26.00
12 pz.	€ 72.00

•BURGER GOURMET•

I nostri Bun sono realizzati con materie prime di qualità non comune come: farina tipo 1 ,lievito madre a 50 ore di lievitazione , burro di montagna chiarificato e sale marino della riserva naturale di Trapani.

Tutti i Bun sono stati creati appositamente per la loro farcitura!

TUTTI I BURGER SONO SERVITI IN ABBINAMENTO CON PATATE GREZZE

• il Classico

bun classico - 200g di manzo toscano ,Cheddar, crudaiola di pomodoro, cipolla croccante, maionese al basilico.

1-7-3

€ 14.00

• il Pollastro

bun al mais - 200g di pollo alla griglia, salsa bernese con cetriolini, acciuga, cipolline sottaceto, fontina, cuore di lattuga e mais croccante.

1-4-7-3

€ 15.00

• il Due.0

bun con grani e cereali antichi - 200g. di manzo toscano, doppio cheddar, pancetta coppata alla griglia, cipolla crock e salsa burger fatta da me.

1-7-3

€ 15.00

• isolano

bun con farina di fave di cacao - 200g. di tonno fresco di stagione alla griglia, Cipolla caramellata al rosmarino isolano, barbecue Elbana e mandorle a filetto.

1-4-10-8-12

€ 16.00

• il vegetariano

bun ai pistilli di zafferano, Verdure crude, marinate e grigliate, scamorza, uovo al tegamino, sesamo e maionese alla teriacky.

1-7-3-11-6-12

€ 14.00

• il bimbo

bun classico - 120g di manzo Toscano, Cheddar, salse a scelta.

1-7

€ 8.00

•qui da noi non si paga il coperto!

- cestino di pane € 3.00
- cestino di schiaccina € 3.50

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

- 1 - Cereali contenenti GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e 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 sola;
- 7 - LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8 - FRUTTA A GUSCIO, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di anacardi, noci macadamia o noci del Queensland, 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 - SOLFITI Anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/1 espressi come SO₂ ;
- 13 - LUPINI e prodotti a base di lupini;
- 14 - MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi;

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi tipo di informazione il nostro personale è a completa disposizione.

•LE NOSTRE BOLLICINE•

-le Bolle'
(Pinot nero 70% - sauvignon Blanc 30%)
Losito & Guarini - Oltrepo' Pavese - **LOMBARDIA** € 25.00

-Franciacorta DOCG
(Chardonnay 30% pinot nero 70%)
cantina vigna d'Orata - Brescia - **LOMBARDIA** € 47.00

-Franciacorta saten
(100% Chardonnay)
cantina vigna d'Orata - Brescia - **LOMBARDIA** € 50.00

-Champagne Baron - Fuente
(Chardonnay 30% Pinot meunier 70%)
cantina Baron Fuente Charly sur Marne - **FRANCIA** € 65.00

-le Bolle' rosè
(Pinot nero 70% - sauvignon Blanc 30%)
Losito & Guarini - Oltrepo' Pavese - **LOMBARDIA** € 27.00

-Franciacorta rosè
(Pinot nero 80% - Chardonnay 20%)
antina vigna d'Orata - Brescia - **LOMBARDIA** € 52.00

•VINI BIANCHI•

-Souvignon d.o.p.
(Souvignon blanc 100%)
Cantina TUNELLA - Premariacco - **FRIULI** € 35.00

-Reasling Vigna Rielerhof d.o.p.
(Risling 100%)
Cantina JOSEF BRIGL - Bolzano - **ALTO ADIGE** € 38.00

-Chardonnay i.g.t.
(Chardonnay 100%)
Cantina Marchesini - Colli del Garda - Verona - **VENETO** € 27.00

-Garganega i.g.t.
(Garganega 100%)
Cantina Marchesini - Colli del Garda - Verona - **VENETO** € 25.00

-Elba Vermentino d.o.c. (Vermentino Elbano 100%) Cantina Villa Mori - loc. San Giovanni Portoferraio - ELBA	€ 30.00
-Elba Bianco Barrique (Procanico 50% Vermentino 40% Ansonica 10%) Cantina Villa Mori - loc. San Giovanni Portoferraio - ELBA	€ 32.00
-Passerina i.g.p. (Passerina 100%) Casa vinicola Silvestroni - Camerata Picena - Jesi - MARCHE	€ 27.00
-Pecorino d.o.p. (Pecorino 100%) Casa vinicola Silvestroni - Camerata Picena - Jesi - MARCHE	€ 28.00
-Falanghina (Falangina 100%) Cantina Arianna - Scisciano - Napoli - CAMPANIA	€ 28.00
-Fiano d'Avellino (Fiano 85%-Pallagrello 10%-coda di volpe 5%) Cantina Arianna-Scisciano-Napoli- CAMPANIA	€ 28.00

•VINI ROSSI•

-Colle Mastego i.g.t. (Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40%) Cantina Marchesini - Colli del Garda - Verona - VENETO	€ 30.00
-Rosso del Baffo (Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30%) Cantina Marchesini - Colli del Garda-Verona - VENETO	€ 35.00
-Elba Rosso d.o.c. (Sangiovese 100%) Cantina Villa Mori - loc. San Giovanni Portoferraio - ELBA	€ 35.00

•LE BIRRE•

-Scoglio la nostra Birra alla spina Piccola	€ 4.00
Media	€ 6.00
-Birra artigianale Rye River IPA agrumata 33cl Dublino Irlanda	€ 6.50
-Birra artigianale Blanche de Neiges dolciastra - acidula 33cl Belgio	€ 6.50
-Birra Scoglio la nostra birra 33cl	€ 4.00
-Nastro Azzurro 33cl	€ 3.50
-Heineken 33cl.	€ 3.50
-Ichnusa non filtrata 33cl.	€ 5.00
-Corona 33cl.	€ 5.00

•BEVANDE•

-Mole Cola - LA NOSTRA COLA 33cl.	€ 3.50
-Coca Cola / Coca Cola zero 33cl.	€ 3.50
-Fanta 33cl.	€ 3.50
-Estathe' limone / pesca 25cl.	€ 3.50

•LIQUORI E CAFFÈ•

-Elba Aleatico Passito	€ 32.00
Al bicchiere (Aleatico 100%) Cantina Villa Mori-loc. San Giovanni Portoferraio - ELBA	€ 5.00
-Limoncello con limoni Elbani	€ 4.00
-Sambuca	€ 4.00
-Grappa secca di Brunello di Montalcino - TOSCANA	€ 4.50
-Grappa Morbida di Bardolino Cantina Marchesini - Colli del Garda - Verona - VENETO	€ 4.50
-Grappa gialla Barricata di Brunello di Montalcino - TOSCANA	€ 5.50
-Caffè Lavazza	€ 1.50
-Caffè Lavazza Ginseng	€ 2.00
-Caffè Lavazza Decaffeinato	€ 2.00
-Caffè Lavazza Corretto	€ 2.00
-Acqua Toscana Naturale o Gasata 0.75	€ 2.50
-Acqua S.Bernardo Naturale o Gasata 0.50	€ 1.50