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.
Non abbiate fretta e dedicateci la vostra serata!

Claudio Sordi

Menù Degustazione 4 portate bevande escluse — € 65.00 (Per Persona)
lo Chef regala sempre una portata!

Menù Degustazione 5 portate Bevande escluse — € 75.00 (Per Persona)
I menù "carta Bianca" si intendono per tutto il tavolo,
lo Chef regala sempre una portata!

Gran plateau dello Chef (min. 2 persone) — € 45.00 (Per Persona)
lo Chef regala sempre una portata!

•CRUDI & COTTI•

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

Sashimi di tonno fresco di stagione (200 gr.) € 19.00
pistacchio tostato, semi croccanti, olio di frantoio non filtrato alla soia e fiocchi di sale.
4-8-6-11

Tartare di tonno fresco di stagione (200 gr.) € 19.00
olio non filtrato, fiocchi di sale, frutta fresca di stagione e la sua salsa.
4

Tartare di Chianina tritata al momento al naturale, ed il suo fondo (140 gr.) € 18.00
al profumo di: tabasco, worchester souce, cetriolini, cipolline, filetto d'acciuga sott'olio,
maionese senapata, fiocchi di sale.
1-3-4-10-12

Moscardini in umido con pomodoro di campo olive nerelle, peperoncino € 17.00
e crostone di pane casareccio.
1-4

Insalata di polpo alla catalana 3.Ø € 19.00
4-8-9

•qui da noi non si paga il coperto!
•cestino di pane e grissini € 3.50
•cestino di schiaccina € 3.50
•salse extra € 0.50

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 € 20.00
composta di cipolla rossa di Patresi, il suo fondo, mela passita e noccioline salate.
cottura 20'
8-10-5-12

•I Primi Piatti•

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

•Terra•

Tagliatelle al vero ragù di Bologna. € 13.00
1-3-9

Tortelloni di ricotta fresca di mucca burro e salvia selvatica. € 14.00
1-3-7-8

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

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, scampetti isolani lime e basilico. € 18.00
1-2-3

Spaghettoni grezzi alla polpa di riccio, peperoncino giallo e scorzetta di limone isolana € 23.00
Cottura 20'
1-4

•qui da noi non si paga il coperto!
•cestino di pane e grissini € 3.50
•cestino di schiaccina € 3.50
•salse extra € 0.50

•PLATEAU•

•Componi il tuo Plateau, 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 e grissini	€ 3.50
•cestino di schiaccina	€ 3.50
•salse extra	€ 0.50

•Ostriche Francesi•
4-14

•Papillon.

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

•Gillardeau.

1 pz.	€ 5.00
6 pz.	€ 30.00
12 pz.	€ 60.00

•Special.

1 pz.	€ 6.00
6 pz.	€ 36.00
12 pz.	€ 72.00

•BURGER GOURMET•

Tutti i 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.
I Bun sono stati creati appositamente per la loro farcitura, e sono serviti con patate grezze!

• Tutti i burger possono essere serviti con pane senza glutine,
solo dopo averci dichiarato di non aver problemi di contaminazione •

• il Classico € 14.00
bun classico - 200g di manzo toscano ,Cheddar, crudaiola di pomodoro,
cipolla croccante, maionese al basilico.
1-7-3

• il Pollastro € 15.00
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

• il 2.Ø € 15.00
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

• isolano € 16.00
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

• il vegetariano € 14.00
bun classico, Verdure crude, marinate e grigliate, scamorza, uovo al tegamino,
sesamo e maionese alla teriacky.
1-7-3-11-6-12

• il bimbo € 8.00
bun classico - 120g di manzo Toscano, Cheddar, salse a scelta.
1-7

•qui da noi non si paga il coperto!

•cestino di pane e grissini	€ 3.50
•cestino di schiaccina	€ 3.50
•salse extra	€ 0.50

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 TECNOLOGICICONSIDERATI 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 tipodi informazione il nostro personale
è a completa disposizione.