



BARBATOJA

RISTORANTE BISTROT SULLA SPIAGGIA

Servizio al tavolo, pane, focaccia, coperto, a persona € 3

ANTIPASTI

Parmigianina di Melanzane € 10

Acciughe nostrali marinate (specialità Elbana) € 13

Insalatina di Polpo lesso (specialità Elbana) € 13

Zuppetta di Frutti di Mare (cozze, vongole e canolicchi secondo disponibilità) € 15

Insalatina di Mare tiepida (polpo, seppia*, frutti di mare, verdure) € 15

Gamberoni in bianco con maionese al basilico (4 gamberoni, specialità di Manuel Lazzarini) € 18

CRUDITE'

Pesci e Crostacei

Tartare di Tonno con verdure marinate € 17

Tartare di Tonno alla mediterranea (con cuore di burrata) € 18

Prosciutto di filetto di Ricciola preparato dal nostro chef € 18

Carpaccio di Branzino € 18

Plateau di crudi di Pesce e Crostacei € 28

(tartarina di tonno, carpaccio di branzino, 1 ostrica, 1 gambero rosso, 1 scampo)

Plateau Royal di crudi di Pesce e Crostacei € 59

(tartarina di tonno, tartarina di ricciola, carpaccio di branzino, prosciutto di ricciola, 3 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi)

Ostriche al naturale cad. € 3

Scampo cad. € 3

Gambero rosso nazionale cad. € 6

Carni e salumi

Culatello di Canossa (culatta) con Melone o Fichi (secondo disponibilità) € 14

Tartare di Manzo Chianina IGP con o senza tuorlo d'Uovo € 17

INSALATONE GOURMET (solo a pranzo)

Caesar's Salad di Pollo Barbatolja € 16

(pollo, verdure miste, crostoni, verdure grigliate, patate, fagiolini*, pomodori, salsa dello chef, olio evo, sale)

Caesar's Salad di Bufala Barbatolja € 17

(mozzarella di Bufala Campana DOP, uovo sodo, verdure miste, verdure grigliate, patate, fagiolini*, pomodori, crostoni, salsa dello chef, olio evo, sale)

* Alimento congelato/surgelato in mancanza di disponibilità di fresco.

Caesar's Salad di Pesce Barbatoja	€ 18
(tonno fresco scottato, polpo, seppia, verdure miste, verdure grigliate, patate, pomodori, crostoni, maionese al basilico, olio evo, sale)	
Nizzarda Salad Barbatoja	€ 16
(tonno fresco scottato, uovo sodo, patate, fagiolini, pomodoro, verdure miste, cipolla rossa di Tropea, peperone, olive, acciughe salate sott'olio, olio evo, aceto, sale)	
Caprese di Bufala DOP	€ 14
(mozzarella di bufala DOP, pomodoro, Basilico)	

PASTE, RISI, GNOCCHI

A Pranzo...

Gnocchetti al Pomodoro	€ 12
Penne al Ragù di carne Chianina IGP	€ 14
Penne in barca (con vongole, specialità di Elbano Benassi)	€ 14
Pasta o gnocchetti al sugo di Pesce del giorno	€ 15
Gnocchetti alla Margherita (Granseola, specialità Elbana)	€ 15
Gnocchetti ai Frutti di Mare (vongole e cozze)	€ 16
Spaghetti alle Vongole veraci o ai Cannolicchi (secondo disponibilità)	€ 17

...A Cena anche

Riso al nero con Seppia (specialità Elbana)	€ 16
Riso alla Pescatora in bianco	€ 16
Riso alle Ostriche e Prosecco	€ 18
Spaghetti con 1/2 Margherita (Granseola, specialità Elbana)	€ 25
Linguine con Pescato Nostrale intero (triglia, cappone, tracina, rana pescatrice, pesce prete etc.)	€ 26
Spaghetti o gnocchetti all'Astice rosso (1/2 astice da 400/600 gr., specialità Barbatoja)	€ 29
Spaghetti o gnocchetti all'Astice blu (1/2 astice da 400/600 gr., specialità Barbatoja)	€ 39

ZUPPE (solo a cena)

Zuppa di Cozze alla marinara con crostoni braciati	€ 11
Cacciucco di Pesce nostrale e Crostacei (specialità Elbana)	€ 29

FRITTURE (in Olio Extravergine di Oliva)

Frittura Elbana (calamari*, polpo*, patate, rosmarino)	€ 16
Razza frita con verdure	€ 16
Polpo fritto con schiacciata di patate	€ 16
Frittura di Paranza locale	€ 16
Frittura di Totani*	€ 17
Branzino in tempura	€ 18
Gran Fritto Elbano	€ 25
(pescetti di paranza, totani*, polpo*, gamberone*, zucchine)	

PESCE ALLA BRACE, AL SALE, AL FORNO CON VERDURE, IN BIANCO

Razza alla brace o in bianco con maionese	€ 17
Totano* braciato all'Elbana	€ 18

* Alimento congelato/surgelato in mancanza di disponibilità di fresco.

Polpo alla brace con schiacciatina di patate	€ 18
Branzinetto braciato aperto o al sale	€ 18
Tagliata di Tonno con verdure grigliate	€ 18
Gamberoni* alla brace o in bianco con maionese al basilico (4 gamberoni)	€ 18
Filetto di Ricciola o di Cernia (secondo disponibilità) con verdure grigliate	€ 21
Chateaubriand di tonno o ricciola x 2 (cuore di filetto alla brace gr.500 con 3 salse)	€ 22 x 2
Grigliata di Pesce e Crostacei con verdure grigliate (1 pz. di pescato del giorno, 1 calamaro*, 1 gamberone*, 1 scampo*)	€ 28
Pescato Nostrale alla brace o al sale (secondo disponibilità: Dentice, Spigola, Sarago, Orata, Cappone, Gallinella, Coda di Rospo, etc.)	€ 8/hg
Astice Rosso alla brace o in bianco con maionese o alla Catalana	€ 9,0/hg.
Astice Blu alla brace o in bianco con maionese o alla Catalana	€ 12,0/hg.
Aragosta Nostrale a piacere (su ordinazione)	€ 18,0/hg.

CARNI ALLA BRACE

Rostinciana Elbana (costolette di maiale marinate, specialità Elbana)	€ 14
Hascè di Chianina IGP con patate fritte o verdure (hamburger gr. 200)	€ 16
Tagliata di Manzo Argentino marinato all'Elbana	€ 20
Fiorentina di Chianina IGP (T-bone kg. 1,2/1,4)	€ 8,5/hg.
Chateaubriand di Chianina IGP (cuore di filetto alla brace x 2 gr.500 con salse)	€ 30x2

VERDURE FRESCHE, FRITTE, ALLA GRIGLIA

Patate rustiche fritte	€ 4
Insalatina mista	€ 4,50
Insalatina di Rucola e Pomodorini	€ 5
Grigliata Vegana (melanzane, zucchine, cipolla rossa pomodori, peperoni)	€ 12

FRUTTA

Tagliata di Frutta di stagione	€ 6
Pesche affogate nell'Aleatico DOCG (specialità Elbana)	€ 8
Ananas nature o al Rum o con Gelato alla Crema	€ 6/9

DESSERTS DEL NOSTRO PASTICCERE

Schiaccia Briaca con bicchierino di Aleatico DOCG (specialità Elbana)	€ 8
Pesche in riduzione di Aleatico con Gelato alla Crema e Mandorle (specialità Barbatoja)	€ 8
Tortino di Cioccolato con cuore fondente, su Crema Inglese, Crumble di Cacao e Gelato	€ 8
Mousse ai tre Cioccolati	€ 8
Cheesecake Elbano con Fichi e Mandorle	€ 8
Parfait alle Mandorle con suo Pralinato in salsa di Miele di Castagno	€ 8
Soffice al Limone con Crumble al Lime e Cioccolato Bianco	€ 8
Tiramisù Classico	€ 8
Gelato alla Crema Fiorentina (ricetta del Buontalenti) affogato nel Caffè o nel whisky	€ 6/9
Gelato al Limone nature o affogato nella Vodka	€ 6/9

* Alimento congelato/surgelato in mancanza di disponibilità di fresco.



BARBATOJA

CARTA DEI VINI ELBANI E DEL CONTINENTE

BOLLICINE

Ca' Venanzio

Prosecco DOC Treviso 2020 € 21,00

Ruggeri

Cuvèe "Morbìn" 2020 Metodo Italiano (Chardonnay, Pinot bianco, Glera) € 23,00

Bortolomiol

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Rosè € 24,00

Prosecco di Valdobbiadene DOCG mill. 2020 € 24,00

Prosecco Superiore di "Cartizze" DOCG mill. 2020 € 39,00

Berlucchi metodo classico

Franciacorta brut '61 € 41,50

Franciacorta Rosè brut Cellarius '61 (100% pinot nero) € 49,50

Bellavista metodo classico

Franciacorta Gran Cuveé brut "Alma" (chardonnay, pinot n., pinot b.) € 69,00

Ca' Del Bosco metodo classico

Franciacorta Cuvèe "Prestige" extra brut (chardonnay, pinot n., pinot b.) € 74,00

Veuve Cliquot Champagne

Saint Petersburg € 95,00

Roederer Champagne

Brut Premier € 100,00

Ruinart Champagne

brut (pinot nero 60%, chardonnay 40%) € 97,00

Rosè (pinot nero 55%, chardonnay 45%) € 158,00

Dom Perignon Champagne

Vintage 2009 € 345,00

VINI DELL'ELBA

Al Barbatoja consigliamo di abbinare le specialità locali con i vini del territorio, rinomati da secoli. Nella Roma imperiale Plinio il vecchio scriveva: “*Elba insula vini ferax*”, nella Firenze rinascimentale i Medici li introdussero alla Corte del Re di Francia e Napoleone rientrato dall'Elba sosteneva che: “*gli Elbani sono forti e sani perché il vino della loro isola dona forza e salute*”. Merito dei vignaioli Elbani, della natura incontaminata e della diversità geologica, botanica, microclimatica (e perfino dialettale!) che differenzia i versanti occidentale, centrale, orientale e dona ai vini bouquet caratteristici. Come in una piccola Italia. In carta sono presenti anche alcuni rinomati vini nazionali e internazionali. Buona degustazione!

Tenuta Barbatoja (loc. Fetovaia, Campo nell'Elba, Elba sud-occidentale)

Azienda agricola del 1890 acquistata dalla famiglia Martinenghi nel 1955, con le antiche vigne in corso di reimpianto delle varietà autoctone Ansonica, Vermentino, Sangiovese, Moscato, Aleatico.

Elba Vermentino doc Barbatoja 2020 (vigna Lacona) € 21,00

Fruttato e rotondo è adatto con ogni specialità di pesce

Da asporto 6 bottiglie € 60,00

Olio extravergine di oliva di frantoio a bottiglia (550 ml.) € 10,00

contenitore da 5 lt. € 75,00

Azienda Agricola Arrighi (loc. Monte, Portoazzurro, Elba sud-orientale)

Antonio Arrighi è il *vigneron* Elbano più famoso nel mondo, per la maturazione dei vini in anfore di argilla come quelle rinvenute negli scavi della villa Romana de Le Grotte e per le uve ansonica calate con nasse di vimini nelle profondità del mare prima

dell'affinamento in anfora del vino Nesos, come narrava Omero facevano gli antichi greci dell'isola di Chios 2.700 anni fa.

Elba Bianco doc “Ilagiu” € 23,00

Cru tradizionale di uve procanico, biancone, ansonica, sapido ed elegante, consigliato con ogni specialità di pesce

Elba Rosso doc “centopercento” € 23,00

Sangiovese dai morbidi tannini, consigliato con ogni tipo di carne e con cacciucco di pesce

Elba Rosato € 26,00

uve Syrah vinificate in bianco, fruttato e ben strutturato, perfetto con zuppe e cacciucco di pesce

Elba Ansonica “Valerius” anfora € 40,00

Asciutto e minerale, perfetto con crostacei e crudi di pesce

Elba Viogner “Hermia” anfora € 40,00

Fruttato e armonico, perfetto con ogni tipo di pesce

Azienda Agricola Farkas (loc. Valle di Lazzaro, Portoferraio, Elba centro-nord)

Stefano Farkas, noto *vigneron* del Chianti, nel 2005 si è trasferito all'Elba per recuperare antichi terrazzamenti in collina, una viticoltura “eroica” che oggi produce alcuni fra i migliori vini dell'Elba.

Elba Bianco € 23,00

Tradizionale cru di uve procanico, vermentino e ansonica, strutturato e armonico, perfetto con ogni tipo di pesce

Ansonica € 26,00

Vitigno autoctono risalente a 2.500 anni fa, bouquet complesso e avvolgente, consigliato con pesce alla brace e zuppe

Elba Rosato doc “Lazarus” € 26,00

Uve Aleatico vinificate in bianco, fruttato e di carattere, consigliato con pesce alla brace e cacciucco

Vermentino “Lazarus” € 28,00

Profumato e di grande bevibilità, adatto ad ogni tipo di pesce

Elba Sangiovese doc 2018 “Lazarus” € 31,00

Strutturato e armonico, richiama al gusto il Chianti classico, perfetto con la bistecca alla Fiorentina

Magnum Elba Sangiovese 2018 “Lazarus” € 63,00

Azienda Agricola Acquabona (loc. Acquabona, Portoferraio, Elba centrale)

Azienda agricola risalente ai primi del '700, è stata rilanciata negli anni '80 dai tre agronomi attuali conduttori, fra i pionieri del rinascimento della viticoltura Elbana.

Elba Bianco doc "mosso" € 23,00

Sapido e leggermente mosso, è perfetto per antipasti crudi e frittiture di pesce

Elba Rosato doc Tenuta Acquabona € 23,00

Morbido e avvolgente, è adatto ad ogni tipo di pesce

Elba Rosso doc "Riserva C. Bianchi" 2017 € 35,00

Invecchiato un anno in botti di rovere, giustamente tannico, è consigliato con la bistecca alla Fiorentina

Azienda Agricola La Chiusa (loc. Magazzini, Portoferraio, Elba centrale)

Azienda agricola risalente al 1700, che ospitò anche Napoleone, dal 2003 della famiglia Bertozzi Corradi che ha dato nuovo impulso alla secolare produzione di vini

Elba Vermentino dop € 22,00

Sapido e delicato, consigliato con antipasti, pesce al forno all'Elbana e in bianco con maionese

Elba Vermentino dop "Orto delle Fanciulle" € 35,00

Vinoso e persistente per vendemmia tardiva e macerazione sulle bucce, consigliato con il cacciucco

Elba Rosso dop € 23,00

Cru di uve sangiovese e merlot, rotondo e sapido, consigliato con la rosticciana alla brace

Azienda Agricola Allori (loc. Lacona, Capoliveri, Elba centro-sud)

Guido Allori coltiva vigne affacciate sul mare a sud, che donano vini corposi dal tradizionale bouquet Elbano

Elba Ansonica doc € 22,00

Vinificato in purezza secondo tradizione, secco e di corpo, consigliato con pesce alla brace e cacciucco

Aleatico passito (a bicchierino) € 6,00

Uno dei migliori Aleatici Elbani, aromatico e avvolgente, perfetto con le pesche e la schiaccia briaca

ALTRI VINI ITALIANI

Bianchi

Chardonnay Collio doc Marco Felluga € 24,00

Pinot bianco doc Nals Margreid € 24,00

Muller Thurgau doc Nals Margreid € 24,00

Ribolla Gialla Collio doc Marco Felluga € 27,00

Sauvignon Collio Superiore Russiz € 30,00

Friulano Collio Russiz superiore € 30,00

Gewurztraminer Lyre Nals Margreid € 30,00

Sauvignon Mantele doc Nals Margreid € 35,00

Lunare Gewurztraminer Terlan € 55,00

Quartz Sauvignon Terlan € 60,00

Vintage Tunina Jermann € 75,00

Chardonnay Capo Martino Jermann € 75,00

Rossi

Morellino di Scansano Mentore Mantellassi 2020 € 23,00

Chianti Classico Gallo Nero DOCG Famiglia Zingarelli "Rocca delle Macie" € 26,00

Bolgheri DOC Sarni "Tageto" € 26,00

Brunello di Montalcino Mastroianni € 78,00



BARBATOJA

PIZZE

Pizza solo da asporto presso la Terrazza Barbatoja, a pochi metri dalla spiaggia di Fetovaia.
Per ordini e scontrini rivolgersi alla cassa del Bistrot sulla spiaggia.

CLASSICHE

La Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio evo)	€ 6,5
Forza Napoli (pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano, olio evo)	€ 7,5
La Regina: Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo)	€ 7,5
Alla Diavola (pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olio evo)	€ 8
Al cotto (fiordilatte, prosciutto cotto, pomodorini, olio evo)	€ 8
Ai funghi (fiordilatte, funghi trifolati, pomodorini, olio evo)	€ 8
Al Crudo (fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini, olio evo)	€ 8,5
Prosciutto e funghi (fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, pomodorini, olio evo)	€ 8,5
Viva le Verdure! (pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, carciofini, olive, olio evo)	€ 8,5
Bufalina (pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo)	€ 9
La Capricciosa (pomodoro, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nostrane, fiordilatte, basilico, olio evo)	€ 9
Viennese (pomodoro, fiordilatte, wurstel, olio evo)	€ 9
Tonno e Cipolla (pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, olio evo)	€ 9
Salsiccia (fiordilatte, pomodoro, salsiccia, olio evo)	€ 9,5

♣ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotto congelato/surgelato solo in mancanza di disponibilità di fresco locale