



elia
focacceria bisteccheria

Dalle caratteristiche colline del sole al conosciuto e famoso in tutto il mondo Viale Malaspina, dove, nel 1898, posò la sua targa Alfonso Malaspina.

Oggi, come uno spino fiorito, posa le sue radici la Focacceria Bisteccheria Elia dove potrete degustare pietanze tradizionali della cucina semplice e sana di questi luoghi, accompagnata dai profumi dei vini locali in un ambiente suggestivo raccolto ed intimo che offre un atmosfera magica e ineguagliabile di casa.



Focacceria Bisteccheria
Elia

Vi augura
Buon Appetito

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,
si prega di comunicarlo al personale.

i numeri di riferimento degli allergeni sono riportati tra parentesi a fianco di ogni ingrediente

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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 soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland ed 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 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Antipasti

Antipasto della casa: € 20

Tagliere con:
Prosciutto crudo, Prosciutto cotto, Mortadella
Coppa, Salame, Pancetta, Pecorino nostrale
Stracchino, Caprino

Tagliere di Mortadella con pistacchio e Burrata € 12

Tagliere di Porchetta cotta a legna € 10

Tagliere di Culatello € 14

Tartare Classica: € 15

filetto di selezione Luxury, sale Maldon, Burrata,
Pepe cuvee, pomodorino e basilico (7)

Tartare con tartufo: € 18

filetto di selezione Luxury,
Burrata al Tartufo e Tartufo fresco (7)

Tartare al pistacchio € 16

filetto di selezione Luxury (10),
Burrata al pistacchio di Bronte,
cristalli di sale Maldon affumicato

Uova al tartufo: € 12

cotto nel forno a legna e tartufo fresco

I Dolci (3-7)

€ 5,00

I nostri dolci variano in base alla stagionalità



Primi

Pici Cacio e Pepe Flambè € 15
(specialità) (1-7)

Ravioli al Ragù di Selezione € 14
Luxury (1-3-9)

Gnocchi con Tartufo fresco (1-3) € 18

Tagliolini di pasta fresca € 12
al pesto (1-8)

Tagliolini di pasta fresca € 12
al ragù di Selezione Luxury (1-9)

Vino della Casa

Lungarotti 100% Sangiovese

Calice € 4,00

1 Bottiglia (0,75 cl.) € 15,00

Birra alla Spina

Birra Piccola € 3,00

Birra Media € 5,00

Acqua € 2,00

Bibite in Lattina € 3,00

Caffè € 2,00

Coperto e Focaccia € 3,00



Contorni

Patate fritte €5

Verdure alla griglia €5

Verdure al coccio (7) €5

Patate al forno €5

Brasserie

Bistecca di Selezione Luxury (frollatura 30 gg.) € 45 Kg

Tagliata di filetto Selezione Luxury al tartufo € 28

Rucola, Radicchio rosso, Datterini e Tartufo

Tagliata di filetto di Sel. Luxury con Pistacchio di Bronte € 24

Scaglie di Parmigiano (7) , Rucola e cristalli di sale Maldon affumicato

Tagliata di filetto Selezione Luxury € 20

Scaglie di Parmigiano (7) , Rucola e Datterini

Tagliata di filetto di Sel. Luxury con Cipolle di Cavasso € 22

Rucola, Datterini e cipolle di Cavasso



Menu Focaccia

Focaccia calda cotta a legna

Fantasia di salumi (7)

Formaggi misti stracchino pecorino (7)

Torta di verdura

Acqua

1 Calice di Lungarotti
100% Sangiovese

e un buon Caffè

€ 25

il menu è disponibile in versione



VEGETARIANO



NO GLUTINE



Menu Bistecca

Entrée della Casa (7)
con Focaccia cotta a legna

Bistecca di Selezione Luxury
peso da 1,1/1,3 kg. servita con piastra ollare calda

Contorno della Casa

Acqua

1 Calice di Lungarotti
100% Sangiovese

e un buon Caffè

€ 40

a persona, minimo per due

il menu è disponibile in versione



NO GLUTINE