

Gli antipasti

Insalata con gamberi, Misticanza, Finocchi e maionese a gli agrumi

Salade de crevettes et de fenouil avec la mayonnaise aux agrumes

€ 26.00

Zuppetta di moscardini con crostini all'aglio.

Soupe aux poulpes avec des croûtons à l'ail

€ 22.00

Tortino di verdura con crema di pecorino e topinambur croccanti

Tarte fine aux légumes, pecorino et topinambour croquant

€ 20,00

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di patate, caviale di tartufo e pane croccante

Oeuf poché avec purée de pommes de terre, caviar de truffes et pain croquant

€ 20,00

Scamone di vitello, rucola, nocciole, veli di grana e vinagette al balsamico

Veau roti froid à l'italienne avec parmesan, roquette au vinaigre balsamique

€ 24,00

I Primi Piatti

Paccheri, gamberi broccoli e limone

Pâtes "Paccheri" aux crevettes, broccolis, et citron

€ 24.00

Spaghetti allo scoglio sgusciato

Spaghetti aux fruits de mer

€ 24.00

Tagliatella all'uovo con ragù di vitello, rucola e pecorino

Pâtes "Tagliatelle" au ragout de boeuf, roquette et pecorino

€ 20,00

Raviolaccio di ricotta e spinaci con salsa di burro e salvia

Raviolis au Ricotta, épinards, beurre et sauge

€ 20,00

Zuppa di verdura

Soupe aux légumes

€ 16,00

Linguina aglio olio e peperoncino con crema di Pomodoro giallo

Pâtes "Linguine" à l'ail, l'huile, le piment et tomates cerises jaunes

€ 20,00



I Secondi al piatto

Filetto di pescato del giorno con verdure saltate

Filet de poisson du jour et legumes sautées

€ 30,00

Fritto di calamari e gamberi

Calamars et crevettes frits

€ 28,00

Tagliata di manzo con patate al rosmarino

Tranche de boeuf grillée, pommes de terre et romarin

€ 32,00

La nostra selezione di tre pecorini toscani

Sélection de trois fromages "Pecorino" servis avec du miel

€ 16,00

I Secondi sporzionati in sala per due persone

Les portions pour deux personnes

Branzino al sale con patate al forno e verdure saltate (1Kg)

Loup de mer cuit au sel avec pommes de terres rôties et légumes sautés (1kg)

€ 66,00

** I Prodotti contrassegnati potrebbero essere realizzati con prodotto congelato in assenza di prodotto fresco - alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'unione europea. Per maggiori informazioni, si prega di chiedere al nostro personale.*

I Dessert

Pannacotta con salsa al caramello e crumble

Pannacotta à la sauce caramel et crumble

€ 10,00

Semifreddo al pinolo e salsa al cioccolato

Mousse "Semifredo" avec la sauce au chocolat

€ 10,00

Mousse allo yogurt con salsa di frutti rossi

Mousse de yaourt avec la sauce de fruits rouges

€ 10,00

Selezione di gelati

Sélection de glaces

€ 10,00

Tagliata di ananas

Salade d'anans frais

€ 10,00