



Gli antipasti

Insalata con gamberi, Misticanza, Finocchi e maionese a gli agrumi
Salad with shrimps, fennel and mayonnaise flavored with citrus fruits

€ 26,00

Zuppetta di moscardini con crostini all'aglio.

Baby octopus soup with garlic croutons.

€ 22,00

Tortino di verdura con crema di pecorino e topinambur croccanti

Vegetable pie with pecorino cream and jerusalem artichoke chips

€ 20,00

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

Poached egg with cream of potatoes, truffle caviar and crisp bread

€ 20,00

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

Traditional Italian cold roast veal with tuna sauce, salad and capers

€ 24,00

I Primi Piatti

Paccheri, gamberi broccoli e limone

Paccheri pasta with broccoli, shrimp and lemon flavor

€ 24,00

Spaghetti allo scoglio sgusciato

Spaghetti with seafood

€ 24,00

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

Egg Tagliatelle pasta with veal sauce, rocket and pecorino

€ 20,00

Raviolaccio di ricotta e spinaci con salsa di burro e salvia

Ravioli filled with ricotta and spinach with a sauce of butter and sage

€ 20,00

Zuppa di verdura

Minestrone soup

€ 16,00

Linguina aglio olio e peperoncino con crema di Pomodoro giallo

Garlic, oil and hot chilli Linguine pasta with yellow tomato sauce

€ 20,00



I Secondi al piatto

Filetto di pescato del giorno con verdure saltate

Catch of the day with sauté vegetables

€ 30,00

Fritto di calamari e gamberi

Fried mixed made with squid, shrimp, zucchini and carrots

€ 28,00

Tagliata di manzo con patate al rosmarino

Beef grilled "Tagliata" with rosemary baked potatoes

€ 32,00

La nostra selezione di tre pecorini toscani

three types of Tuscan sheep cheese selections served with honey

€ 16,00

I Secondi sporzionati in sala per due persone

Our main dishes with side dishes to the cart, portions for two people

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

sea bass cooked in salt with potatoes and vegetables (1kg)

€ 66,00

I Dessert

Pannacotta con salsa al caramello e crumble

Pannacotta" milk pudding with caramel sauce and chocolate crumble

€ 10,00

Semifreddo al pinolo e salsa al cioccolato

Pinuts ice-parfait mousse, with chocolate sauce

€ 10,00

Mousse allo yogurt con salsa di frutti rossi

Yogurt mousse with red berry sauce

€ 10,00

Selezione di gelati

Home-made ice-cream selections

€ 10,00

Tagliata di ananas

Fresh pineapple salad

€ 10,00