



SERVICE

Gentili clienti, vi informiamo che a partire da quest'anno non sarà più richiesto il pagamento del coperto.
Verrà calcolato un 10% sul totale dello scontrino, che sarà destinato al nostro staff come riconoscimento del loro impegno e dedizione

*Dear customers, we inform you that starting from this year the cover charge will no longer be required.
10% will be calculated on the total receipt, which will be allocated to our staff as recognition of their commitment and dedication*

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ANTIPASTI

Starters

Gran misto di terra
Great mixed platter

Piatto misto di salumi e formaggi
(2, 7, 8)
Mixed platter of hams, salamis and cheese

20,00

Burrata campagnola
Country burrata

Burrata pugliese, prosciutto crudo e verdure
grigliate
(8, 12)
*Burrata cheese from Puglia, ham and grilled
vegetables*
17,00

Carpaccio di bresaola
Carpaccio di bresaola

Bresaola, rucola e scaglie di grana
(8)
Bresaola, rocket and parmesan cheese

15,00

Affumicato di mare
Smoked seafood

Misto di carpacci di tonno, spada, salmone, alici
marinate e merlin affumicati, pana carasau,
insalata, limone, pomodorini
(2,3,4,5,6,12,13,14)
*Mixed carpaccios of tuna swordfish, salmon,
marinated anchovies and smoked merlin,
carasau bread, salad, lemon, cherry tomatoes*
22,00

Impepata di cozze
Peppered mussels

Cozze, pepe
(5,14)
Mussels, pepper

18,00

Polpo e patate
Octopus and potatoes

Insalata di polpo*, patate, pomodorini, sedano e olive
(5,10,14)
*Octopus, potatoes, cherry tomatoes, celery,
olives*

19,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PADELLATE (X 2 PERSONE)

In company (x 2 people)

Burrata

Paccheri with Mediterranean cheeses

Padellata di paccheri di Gragnano,
pomodoro, ricotta, bufala affumicata,
burrata e parmigiano
(2, 10, 8)

*Gragnano Paccheri pasta, tomatoes, smoked
buffalo mozzarella, parmesan cheese, ricotta,
burrata and basil*
38,00

Polpata

Octopus dish

Guazzetto di polpi* in sugo di pomodorini,
olive nere e crostini
(2, 5, 10, 14)

*Octopus in tomato sauce with black olives
and crostini*
39,00

Padellata di mare

Great seafood pan

Cozze, vongole, gamberi*, scampi* e
calamari* con pomodorini e crostini
(2, 3, 5, 10, 14)

Mussels, baby clams, prawns, scampi* and
calamari* with cherry tomato and crostini*

40,00

Calamarata

Calamari dish

Padellata di pasta di Gragnano con frutti
di mare, gamberi, calamaro, pomodorini e
basilico
(2, 3, 10, 14)

*Gragnano pasta with seafood, shrimp,
prawns, octopus, squid, cherry tomatoes
and basil*
39,00

Cozzata

Mussel dish

Cozze, pomodorini, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)

Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini
30,00

Tonnarello allo scoglio

Tonnarelli pasta with seafood

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole,
calamari*, sugo di pomodoro
(2, 3, 4, 14)

*Fresh egg pasta, mussels, baby clams,
calamari, tomato sauce*

40,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PRIMI PIATTI

First course

Spaghetti alla carbonara

Spaghetto di Gragnano con uova, pecorino e pepe nero
(2, 4, 8)
Gragnano spaghetti with eggs,, pecorino cheese, black pepper
17,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetto di Gragnano con vongole, prezzemolo, aglio e olio evo
(2, 14)
Gragnano spaghetti with clams, parsley, garlic and extra virgin olive oil
19,00

Tortelli maremmani alla bolognese

Tortelli di ricotta e spinaci* conditi con ragù alla bolognese e olio evo
(2, 4, 8, 10, 12)

Spinach and ricotta stuffed tortelli in tomato meat sauce and extra virgin olive oil

16,00

Tonnarello allo scoglio

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole, calamari*, sugo di pomodoro, olio evo
(2, 3, 4, 14)

Fresh egg pasta, mussels, baby clams, calamari, tomato sauce and extra virgin olive oil

19,00

Risotto alla pescatora

Riso carnaroli con vongole, cozze, gamberetti*e calamari*, seppia, olio evo
(3, 12, 14)

*Carnaroli rice with clams, mussels, shrimps*and calamari*, cuttlefish, extra virgin olive oil*

22,00

Ravioli di baccalà

Ravioli di baccala con sugo di pesce, olive nere, capperi, pomodorini gialli, aglio, olio evo e basilico
(2, 5, 12, 13)

Cod ravioli with fish sauce, black olives, capers, yellow cherry tomatoes, garlic, extra-virgin olive oil and basil

22,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

SECONDI PIATTI

Second course

Manzo alla griglia *Beef fillet*

Filetto di manzo cotto alla griglia
Grilled beef fillet

23,00

Tagliata di manzo *Sliced steak*

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
(8)
Sliced steak with rocket and cheese

24,00

Pollo alla griglia *Grilled chicken*

Pollo alla griglia con patate
(2, 6)
Grilled chicken with potatoes

17,00

Cotoletta alla milanese *Milanese cutlet*

Cotoletta di pollo con patate fritte*
(2, 4, 6)
Milanese cutlet with potatoes

16,00

Grigliata mista di mare *Mixed grill*

Tonno*, calamari*, polpo*, gamberi*, verdure alla
griglia*, pane carasau, olio, prezzemolo
(2,3,5,10,14)
Tuna, calamari*, octopus*, prawns*, grilled
vegetables, carasau bread, olive oil,
parsley*

60,00

Orata/spigola fresca *Fresh sea bream / sea bass*

Orata/spigola alla griglia
(2,5)
Grilled sea bream / sea bass

28,00

Tagliata di tonno *Tuna tagliata*

Tagliata di tonno* alla griglia
(5)
Grilled Tuna tagliata

19,00

Frittura di calamari *Calamari*

Frittura di anelli di calamaro*
(2, 14)
Fried calamari

18,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

CONTORNI

Side dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5,50

Patate fritte*
Chips (2, 6)

5,50

Spinaci saltati
Sautéed spinach

5,50

Insalata mista
Mixed salad

5,50

INSALATE

Salads

Primavera
Spring

Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais
(2, 8)
Mixed salad, tomato, mozzarella, corn

13,00

Greca
Greek

Insalata mista, pomodoro, feta, cetrioli, peperoni
e olive
(8)
*Mixed salad, tomato, feta cheese,
cucumbers, capsicums and olives*
13,00

Tonnara
Tuna

Insalata mista, pomodori, tonno,
mozzarella, olive
(5, 8)
*Mixed salad, tomato, tuna, mozzarella,
olives*

13,00

PuntAla
PuntAla

Insalata mista , uovo sodo, origano,
pomodoro, acciughe, olive e capperi
(4, 5)
*Mixed salad, hard-boiled egg, oregan,
tomato, anchovies, olives and capers*
13,00

Crocante
Crispy

Insalata mista, carote, pomodorini,
peperoni, scaglie di parmigiano, noci.
(6,8,9)
*Mixed salad, carrots, cherry tomatoes,
peppers, parmesan flakes, walnuts.*
13,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

Dolci

Desserts

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

5,50

Tortino caldo al cioccolato
Hot chocolate cake
(2, 4, 7, 8)
7,00

Crema catalana*
Catalan Cream
(2,4,7,8,9,12)
7,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
7,00

Tiramisù al bicchiere
Tiramisù in a glass
(2, 4, 7, 8)

7,00

Panna Cotta
Panna cotta
(2, 4, 5, 7, 8)
7,00

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
(2, 4, 7, 8)
4,00

Caffè Espresso
Espresso coffee

1,50

Caffè Corretto
Coffee with a shot of spirits

2,00

Cappuccino
Cappuccino

2,20

Amaro
Digestives

5,00

Limoncello
Limoncello

4,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

I ROSSI

Reds

POGGIO ALLA GUARDIA ½ Vigne Alte Maremma Toscana D.O.C.	ROCCA DI FRASSINELLO	15,00
POGGIO ALLA GUARDIA Vigne Alte Maremma Toscana D.O.C.	ROCCA DI FRASSINELLO	20,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	22,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	25,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	27,00
VILLA ANTINORI ½Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	18,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	27,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	29,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano RISERVA	TENUTA BELGUARDO	33,00
II BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	VILLA ANTINORI	38,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	3800
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	45,00
LE SUGHERE Maremma Toscana .D.O.C. 2019	ROCCA DI FRASSINELLO	52,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	55,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	150,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
VERMENTINO D.O.C.	TENUTE FERTUNA	23,00
VIVA Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	25,00
AREMBAPAMPANE Elba Vermentino D.O.C.	ARRIGHI	26,00
ILAGIU' Elba Bianco D.O.C.	ARRIGHI	26,00
VERMENTINO ½ Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	17,00
VERMENTINO Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	27,00
VERMENTINO Tenuta Guado al Tasso	MARCHESI ANTINORI	27,00
RIBOLLA GIALLA	LIVIO FELLUGA	27,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	MAZZEI	27,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	27,00
DONNA OLIMPIA Vermentino Viognier Petit Manseng D.O.C	BOLGHERI	29,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	33,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtiroi Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	58,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtiroi Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	58,00

BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	29,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	33,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	35,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	55,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT R��serve Imp��riale	MO��T & CHANDON	120,00
BRUT	VUEVE CLICQUOT	150,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualit  e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessit  di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale	2,50
Acqua Frizzante	2,50
Vino in caraffa 25 cl	4,00
Vino in caraffa 50 cl	6,00
Vino in caraffa 1 litro	10,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	6,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	6,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	6,00
Prosecco al calice	5,00
Succo di frutta AMITA	3,00
Coca Cola bottiglia 33 cl	3,50
Coca Cola ZERO bottiglia 33 cl	3,50
Fanta bottiglia 33 cl	3,50
Sprite bottiglia 33 cl	3,50
Chinotto bottiglia 20 cl	3,00
Lemonsoda bottiglia 20 cl	3,00
Coca Cola alla spina 30 cl	3,50
Estathe alla pesca 25cl	2,50
Estathe al limone 25cl	2,50
	.
Shuttle BIRRA 3 litri	30,00
Birra alla spina 20 cl	4,00
Birra alla spina 40 cl	6,00
Birra rossa 20 cl alla spina	4,50
Birra rossa 40 cl alla spina	7,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,50
Birra in bottiglia 33 cl	5,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina.

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ELENCO ALLERGENI

List of allergens

Sesamo <i>Sesame</i>	1
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	2
Crostacei <i>Crustaceans</i>	3
Uova <i>Eggs</i>	4
Pesce <i>Fish</i>	5
Arachidi <i>Peanuts</i>	6
Soia <i>Soy</i>	7
Latte <i>Milk</i>	8
Frutta a guscio <i>Nuts</i>	9
Sedano <i>Celery</i>	10
Senape <i>Mustard</i>	11
Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	12
Lupini <i>Lupini</i>	13
Molluschi <i>Clams</i>	14

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page