

ANTIPASTI / STARTERS

Gran tagliere del Leccino Selezione di salumi e formaggi nostrani con confetture e bruschette (1-7-8-9-12) <i>Selection of local cold cuts and cheeses with jams and bruschetta</i>	€ 18
Acquacotta tradizionale con uovo cotto a 65° Traditional Maremma's soup with egg cooked at 65°	€ 16
Tartare di manzetta maremmana marinata con fichi e stracchino, <i>Marinated Maremma beef tartare, figs and stracchino cheese (7-10)</i>	€ 20
Baccalà croccante con spuma di ceci e cipolla rossa <i>Crispy codfish with chickpea foam and red onion (1-3-4-8)</i>	€ 18
Tacos di peposo con pecorino toscano, salsa verde e insalatina <i>Peppery Tuscan Beef Stew with pecorino cheese, green sauce and salad (7-9-10-12)</i>	€ 16
Carpaccio di tonno con frutta e verdura <i>Tuna carpaccio with fruit and vegetables (4)</i>	€ 22

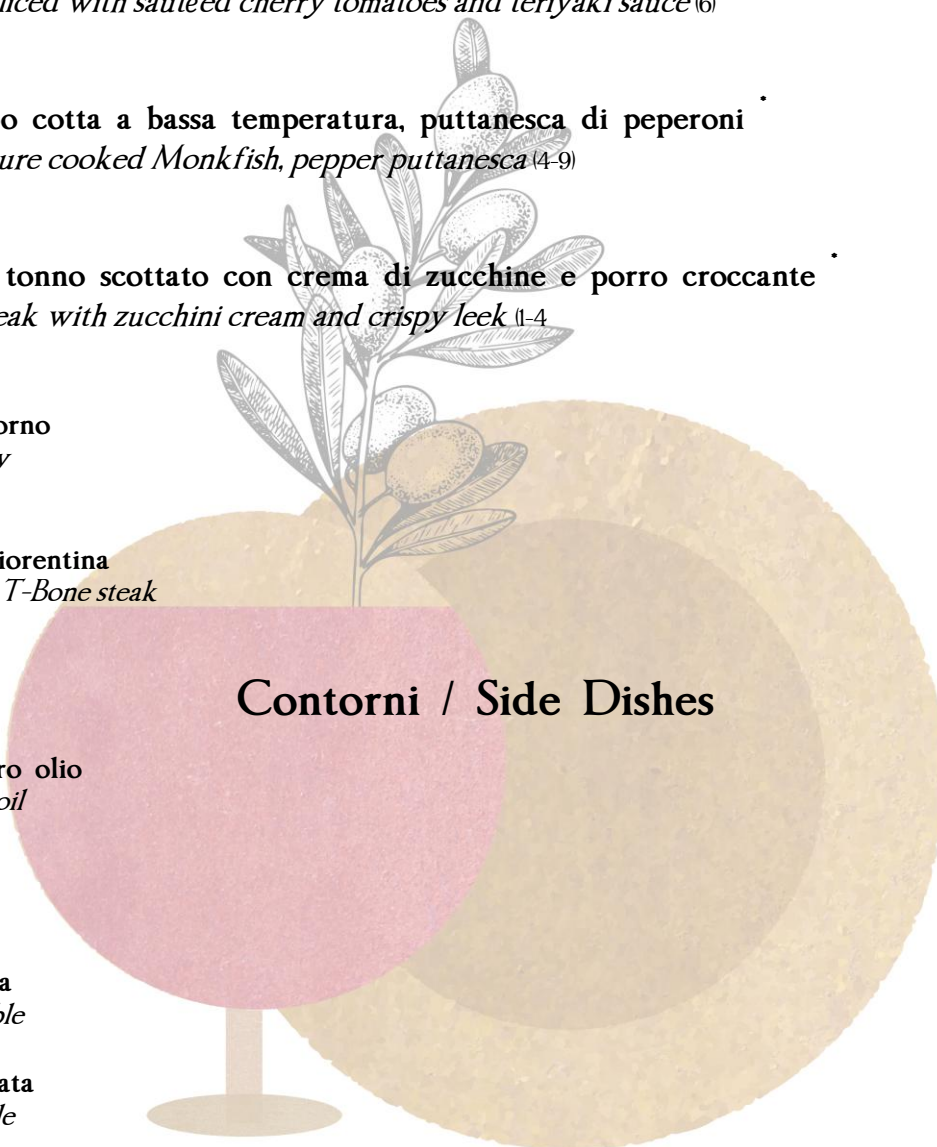
PRIMI / FIRST COURSE

Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia <i>Handmade Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1-3-7-9-12)</i>	€ 18
Pici all'aglione e crema di cacione <i>Pici with garlic and cacione cream (1,7,9,12)</i>	€ 19
Maltagliati integrali con ragù di coniglio <i>Whole wheat Maltagliati pasta with rabbit ragù (1-3-9-12)</i>	€ 20
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood Risotto (2-4-7-9-12-14)</i>	€ 19
Tagliatelle al burro e peperoncino con tartare di tonno e mandorle <i>Tagliatelle with butter and chili pepper, tuna tartare and almonds (1-3-4-7-8-9)</i>	€ 20

in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato o abbattuto a bordo

in the absence of fresh product, frozen or blast chilled product on board could be used

SECONDI / SECOND COURSE

Lombatina di cinghiale, melanzana alle erbe e salsa al cacao <i>Wild boar loin, aubergine with herbs and cocoa sauce</i> ⁽⁷⁾	€ 18
Tagliata di manzo affumicata con pomodorini saltati e salsa teriyaki <i>Smoked beef sliced with sautéed cherry tomatoes and teriyaki sauce</i> ⁽⁶⁾	€ 20
Coda di rospo cotta a bassa temperatura, puttanesca di peperoni <i>Low-temperature cooked Monkfish, pepper puttanesca</i> ⁽⁴⁻⁹⁾	€ 20
Trancetto di tonno scottato con crema di zucchine e porro croccante <i>Seared tuna steak with zucchini cream and crispy leek</i> ⁽¹⁻⁴⁾	€ 22
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	€ 8/hg
Bistecca alla Fiorentina <i>Fiorentina style T-Bone steak</i>	€ 7/hg
 Contorni / Side Dishes	
Fagioli al nostro olio <i>Beans with our oil</i>	€ 7
Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	€ 7
Verdura saltata <i>Sautéed vegetable</i>	€ 7
Verdura grigliata <i>Grilled vegetable</i>	€ 7

ALLERGENI / ALLERGENS

1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTE (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO 9) SEDANO 10) SENAPE 11) SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI

1) CEREALS 2) CRUSTACEANS 3) EGGS 4) FISH 5) LUPIN 6) SOIA 7) MILK dairy product included 8) NUTS 9) CELERY 10) MUSTARD 11) SESAM SEEDS 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPIN 14) MOLLUSCS

^{*} in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato o abbattuto a bordo

^{*} in the absence of fresh product, frozen or blast chilled product on board could be used

MENU BAMBINI / KID'S MENU

Antipasti / Starters

Prosciutto e Melone € 12
Ham & Melon

Prosciutto e mozzarella € 9
Ham and mozzarella cheese (7)

Toscano (salame, prosciutto, formaggio) € 10
Tuscany (salami, ham, cheese) (7)

Primi / First Courses

Penne al pomodoro € 10
Penne pasta with tomato sauce

Penne al ragù € 12
Penne pasta with meat sauce

Tortello maremmano al ragù / burro e salvia € 14
Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1,3,7,9,12)

Secondi / Second Courses

Cotoletta di pollo e patate fritte € 12
Chicken cutlet and french fries (1,3)

Hamburger ai ferri e patate fritte € 12
Grilled burger and french fries

Filetto di spigola € 14
Fillet of sea bream (1,4)

ALLERGENI / ALLERGENS

1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTE (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO 9) SEDANO 10) SENAPE 11) SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI

1) CEREALS 2) CRUSTACEANS 3) EGGS 4) FISH 5) LUPIN 6) SOIA 7) MILK (dairy product included) 8) NUTS 9) CELERY 10) MUSTARD 11) SESAM SEEDS 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPIN 14) MOLLUSCS

in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato o abbattuto a bordo

in the absence of fresh product, frozen or blast chilled product on board could be used

ORARIO DI APERTURA



Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.00

*Sabato e la Domenica Ponti e Festivi Vi aspettiamo anche a pranzo
dalle ore 12.30 alle ore 14.30*



*Dal 14 Giugno al 14 Settembre aperti tutti giorni
sia a cena che a pranzo.*

DOLCI / DESSERT

Cantucci Toscani con vin santo (1-3-7-8) <i>Cantucci and vin santo</i>	€ 8
Millefoglie di crema e mele con gelato alla vaniglia <i>Cream and apple millefeuille with vanilla ice cream (1,3,7)</i>	€ 8
Crema caramel (3-7)	€ 8
Mousse al cioccolato fondente con nocciola e yogurt <i>Dark chocolate mousse with hazelnut and yogurt (3-7-8)</i>	€ 8
Sorbet del giorno	€ 8

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

Passito di uve sangiovese "Pe Sfizio" <i>Azienda "Vignaioli del Morellino di Scansano"</i>	€ 8
Muffato Perlaia <i>Azienda Bruni di Orbetello</i>	€ 10
Passito "Petit Manseng" 2021 <i>Azienda Terenzi di Scansano</i>	€ 10
Vin Santo del Chianti "Occhio di Pernice" 2015 <i>Azienda Usiglian del Vescovo</i>	€ 12
Fattoria Le Pupille "Sol Alto" <i>Sauvignon, Traminer aromatico ml.375</i>	€ 10
Santa Lucia "Il Graticcio"	€ 10
Castellare di Castellina "San Niccolò" <i>Malvasia Bianca, Trebbiano Vin Santo ml.375</i>	€ 10
Isole e Olena "Vin Santo del Chianti" <i>Malvasia, Trebbiano ml.375</i>	€ 20
Fontuccia Passito "Nantropò" <i>Ansonica ml.375</i>	€ 15
Fattoria Montellori "Vin Santo della Signora" <i>Trebbiano ml.500</i>	€ 10

ALLERGENI / ALLERGENS

1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTE (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO 9) SEDANO 10) SENAPE 11) SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI

1) CEREALS 2) CRUSTACEANS 3) EGGS 4) FISH 5) LUPIN 6) SOIA 7) MILK dairy product included 8) NUTS 9) CELERY 10) MUSTARD 11) SESAM SEEDS 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPIN 14) MOLLUSCS

* in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato o abbattuto a bordo

* in the absence of fresh product, frozen or blast chilled product on board could be used