

MENU

Antipasti / Starters

- Tagliere di salumi e formaggi con crostini misti di aziende locali € 18
Charcuterie and cheese selection from local farms and mix of croutons (1,7,9,12)
- Tartare di manzo maremmana, mayonese alla nocciola ed insalatina di cavolfiore € 18
Maremma beef tartare, hazelnut mayonnaise and cauliflower salad (3,4,8,10)
- Filetto di coniglio bardato, crema di zucca, senape e polvere di erbe aromatiche € 20
Pancetta wrapped rabbit fillet, pumpkin cream and mustard (9,12)
- Carpaccio di spigola, spugna al prezzemolo e frutti di bosco € 20
Sea bass carpaccio, parsley sponge and berries (1,4,8,3)
- Medaglioni di coda di rospo, salsa alla cacciatora e olive disidratate € 16
Monkfish chunks "alla cacciatora" sauce and dehydrated olives (4,9)

Primi / First Courses

- Tagliatelle al ragù bianco di maiale Maremmano € 18
Tagliatelle pasta with Maremma black pork ragù (1,3,9,12)
- Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia € 16
Handmade Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1,3,7,9,12)
- Risotto all'aceto di Lamponi, zucca e pecorino € 16
Raspberry vinegar, pumpkin and pecorino risotto (7,9,12)
- Cappellacci ai funghi porcini, crudo di scampo e la sua bisque € 20
Cappellacci with porcini mushrooms, raw scampi and its bisque (1,2,3,9,12)
- Zuppa di cipolla rossa alla Toscana € 14
Tuscan Red Onion Soup (1,9)
- Pasta fagioli, cozze e pecorino € 16
Pasta with beans, mussels and pecorino cheese (1,7,9,14)

Secondi / Second Courses

Guancia stracotta al Morellino con crema di zucca e polenta croccante € 20
Morellino overcooked cheek with pumpkin cream and crunchy polenta (1,8,9,12)

Cinghiale alla cacciatora con crostini misti € 18
Wild boar "alla cacciatora" style with mixed croutons (1,8,9,12)

Petto d'anatra scottato con radicchio al cartoccio e frutti di bosco € 18
Seared duck breast with radicchio in foil and berries (7,9,12)

Trancio di ricciola alla piastra, bietola e agrumi € 18
Grilled amberjack steak, chard and citrus fruits (4)

Trancio di rombo con cime di rapa e salsa allo zafferano € 22
Turbot steak with turnip tops and saffron sauce

a secondo della disponibilità:

Pescato del giorno 8/hg
Catch of the day

Fiorentina (min. per 2 persone) 7/hg
Fiorentina Steak

Contorni / Side Dishes

Fagioli al nostro olio € 7
Beans with our oil

Patate arrosto € 7
Roast potatoes

Verdura saltata € 7
Sautéed vegetables

MENU BAMBINI / KID'S MENU

Antipasti / Startes

Prosciutto e melone

Ham and melon

Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese (7)

Toscano (salame, prosciutto, formaggio)

Tuscany (salami, ham, cheese) (7)

Primi / First Courses

Penne al pomodoro

Penne pasta with tomato sauce

Penne al ragù

Penne pasta with meat sauce

Tortello maremmano al ragù / burro e salvia

Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1,3,7,9,12)

Secondi / Second Courses

Cotoletta di pollo e patate fritte*

Chicken cutlet and french fries (1,3)

Hamburger ai ferri e patate fritte *

Grilled burger and french fries

Filetto di spigola*

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

DOLCI / DESSERTS

Crostatina con mele alla cannella e crema inglese € 8
Tart with apples, cinnamon and custard (1,3,7,8)

Torta tenerina al cioccolato con mousse al pistacchio e caffè € 8
Tender chocolate cake with pistachio mousse and coffee (1,3,7,8)

Bavarese alla gianduia, nocciola e salsa all'arancia € 8
Gianduia Bavarian cream, hazelnut and orange sauce (1,3,7,8)

Cantucci e vin santo € 8
Cantucci and vin santo (1,3,7,8)

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

ORARIO DI APERTURA

Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.00.

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

MARTEDÌ CHIUSO