

ANTIPASTI

- Gran tagliere del Leccino** € 18
Selezione di salumi e formaggi nostrani con confetture e bruschette (1-7-8-9-12)
Selection of local cold cuts and cheeses with jams and bruschetta
- Tartare di manzetta maremmana in crosta di olive, ricotta affumicata e acciughe** (4-7) € 20
Maremma beef tartare in olive crust, smoked ricotta and anchovies
- Pancetta di Maiale Nero di Maremma, mela verde e cannella** (1-7) € 16
Maremma Black Pork Belly, green apple and cinnamon
- Crudo di mazzancolle con carciofi e salsa ai frutti di mare** (2-4-8-9-12) € 22
Raw prawns with artichokes and seafood sauce
- Triglia in sfoglia di pane, crema di piselli e mentuccia** (1-7) € 20
Red mullet in bread crust, pea cream and mint
- Uovo cotto a 65°, crema di patate e pecorino** (1-3-7) € 15
Egg cooked at 65°, cream of potatoes and pecorino cheese

PRIMI

- Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia** (1-3-7-9-12) € 16
Handmade Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage
- Risotto alle erbe mediterranee con carciofi e pecorino** (7-9-12) € 18
Mediterranean Herb Risotto with Artichokes and Pecorino
- Ravioli di baccalà mantecato e salsa alla puttanesca** (1-4-7-9-12) € 18
Creamed cod ravioli with puttanesca sauce
- Spaghettoni al burro, acciughe e capperi** (1-4-7) € 16
Spaghettoni with butter, anchovies and capers
- Gnocchi di patate e zafferano con asparagi e rigatino** (1-3-7) € 20
Potato and saffron gnocchi with asparagus and rigatino

SECONDI

Filetto di manzo bardato con topinambur, spinaci e liquirizi € 28

Carrè di agnello in crosta di pane aromatico, carciofi al vermentino e patate duchessa € 22
Rack of lamb in a crust of aromatic bread, artichokes with Vermentino and Duchess potatoes
(1-3-7-12)

Braciola di cinghiale alla griglia, cicorietta saltata e salsa aioli € 18
Grilled wild boar chop, sautéed chicory and aioli sauce
(3-5-6-12)

Calamaro ripieno, salsa alla curcuma e asparagi glassati € 18
Stuffed squid, turmeric sauce and glazed asparagus
(3-4-9-12)

Trancio di ombrina al finocchietto, vignarola e salsa teriyaki € 20
Sea bass fillet with fennel, vignarola and teriyaki sauce
(4-6-9)

DOLCI

Cantucci toscani con vin santo € 8
Cantucci and vin santo
(1-3-7-8)

Cremoso alla nocciola, caramello salato e rosmarino € 8
Creamy hazelnut, salted caramel and rosemary
(1-3-7)

Panna cotta, frolla al cacao e frutti di bosco € 8
Panna cotta, cocoa shortcrust pastry and berries
(1-3-7)

Zuppa inglese alla Toscana € 8
Tuscan sponge cake and custard
(1-3-7-12)

MENU BAMBINI / KID'S MENU

Antipasti / Starters

Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese (7)

Toscana (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

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.*

