

ANTIPASTI / *STAR TERS*

- Tagliere "Il Leccino"** € 20
Selezione di salumi (Az. Agricola "Le Querciolaie") e formaggi locali con confetture e bruschette (1-7-8-9-12)
Selection of local cold cuts and cheeses with jams and bruschetta (1-7-8-9-12)
- Tartare di manzetta con salsa di bufala, carciofo fritto nostrano e nocciole e olio evo "Serena"** (1-7-8) € 18
Beef tartare with bufala cheese sauce, fried local artichoke and hazelnuts and olive oil "Serena" (1-7-8)
- Uovo maremmano CBT (*Cottura a Bassa Temperatura*) crema di patate e tartufo** (3-7) € 18
LTC (Low-Temperature Cooking) local egg with potatoes and truffle cream (3-7)
- Pappa al pomodoro con fonduta di cacione (Az. Agricola "Rustici")** (1-7-9) € 16
Pappa al pomodoro with cacione cheese fondue (1-7-9)
- Polpo 2.0 (tempura di panko), con crema di ceci al rosmarino e polvere di olive** (1-14) € 20
Panko tempura octopus with rosemary chickpea cream and olive powder (1-14)
- Baccalà mantecato, polenta frita, crema aioli e maggiorana del nostro orto** (1-4-7) € 18
Cod with fried polenta, aioli cream and marjoram from our garden (1-4-7)
- Tagliere di formaggi (Az. Agricola "Il Radichino")** (7-12) € 22
Selection of cheese (Az. Agricola "Il Radichino") (7-12)

PRIMI / *FIRST COURSE*

- Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia** (1-3-7-9-12) € 16
Handmade Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1-3-7-9-12)
- Pici carciofi, Pecorino e pancetta croccante** (1-8-12) € 16
Pici with artichoke, pecorino cheese and crispy bacon (1-8-12)
- Pappardella alle erbe nostrane con ragù di cinta senese** (1-3-9-12) € 20
Pappardelle pasta with local herbs and Cinta Senese ragù (meat sauce) (1-3-9-12)
- Spaghettoni aglio, olio evo "Serena" e bottarga di muggine** (1-4) € 18
Spaghetti with garlic, "Serena" olive oil and mullet bottarga (1-4)
- Risotto asparagi, burro al limone e scampi locali crudi e cotti** (4-7) € 20
Risotto with asparagus, lemon butter, and raw and cooked local scampi (4-7)
- Plin di palamita dell'Argentario e melanzana con crema di nocciole e pinoli** (1-8-4-3) € 20
Plin with Argentario bonito fish and aubergine with hazelnut and pine nut cream (1-8-4-3)

SECONDI / SECOND COURSE

Guancia di manzo al Morellino di Scansano con purè di patate e tartufo (7-9-12) <i>Beef cheek with Morellino di Scansano wine, mashed potatoes, and truffle</i> (7-9-12)	€ 22
Tagliata di manzo con spinacino fresco al burro (7) <i>Sliced beef with fresh spinach with butter</i> (7)	€ 22
Tataki di tonno dei nostri mari con crema di piselli e arachidi tostate (4-5-11) <i>Tataki tuna fillet from our seas with pea cream and toasted peanuts</i> (4-5-11)	€ 22
Agnello in crosta di erbe del territorio con carciofo alla romana rivisitato <i>Lamb in a crust of local herbs with a revisited Roman-style artichoke</i>	€ 20
Baccalà CBT (Cottura a Bassa Temperatura) con pomodorino confit e topinambur in due consistenze (4) <i>LTC (Low-Temperature Cooking) Cod with Confit Tomatoes and Jerusalem Artichokes in two textures</i> (4)	€ 20
Trippa alla Maremmana in umido con crostone di pane (1-9-12) <i>Maremma-style tirppa stewed with bread crouton</i> (1-9-12)	€ 18
Pescato del giorno (4) <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 evo "Serena" <i>Beans with our oil</i>	€ 7
Patate arrosto (12) <i>Roast potatoes</i> (12)	€ 7
Verdura del giorno <i>Sauteed 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 <i>Ham & Melon</i>	€ 12
Prosciutto e mozzarella (7-12) <i>Ham and mozzarella cheese</i> (7-12)	€ 9
Toscano (salame, prosciutto, formaggio) (7-12) <i>Tuscany (salami, ham, cheese)</i> (7-12)	€ 10

Primi / *First Courses*

Penne al pomodoro (1) <i>Penne pasta with tomato sauce</i> (1)	€ 10
Penne al ragù (1-9) <i>Penne pasta with meat sauce</i> (1-9)	€ 12
Tortello maremmano al ragù / burro e salvia (1-7-3) <i>Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage</i> (1-7-3)	€ 14

Secondi / *Second Courses*

Cotoletta di pollo e patate fritte (1) <i>Chicken cutlet and french fries</i> (1)	€ 12
Hamburger ai ferri e patate fritte (1) <i>Grilled burger and french fries</i> (1)	€ 12
Filetto di spigola (4) <i>Fillet of sea bream</i> (4)	€ 14

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 / DESSERT

Cantucci Toscani fatti in casa con vin santo (1-3-7-8-12) <i>Traditional Tuscan homemade Cantucci biscuits and vin santo</i> (1-3-7-8-12)	€ 8
Biscotto all'amarena e caffè (1-3-7-12) <i>Black cherry and coffee biscuit</i> (1-3-7-12)	€ 8
Cremoso all'arancia, cioccolato fondente e croccante al vermouth (3-7-8-12) <i>Creamy dessert with orange, dark chocolate and crunchy vermouth</i> (3-7-8-12)	€ 8
Bavarese cocco, riso soffiato e lime (3-7) <i>Coconut, puffed rice and lime Bavarian cream</i> (3-7)	€ 8
Tris di formaggi erborinati (Az. Agr. "Il Radichino") con "Vin Santo Della Signora" (Fattoria Montellori) (1-7-12) <i>Trio of blue cheeses (Az. Agr. "Il Radichino") with "Vin Santo Della Signora" (Fattoria Montellori)</i> (1-7-12)	€ 15

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

Fattoria Le Pupille "Sol Alto" <i>Sauvignon, Traminer aromatico ml.375</i>	€ 10
Santa Lucia "Il Graticcio" <i>Ansonica, Trebbiano Vin Santo ml.375</i>	€ 10
Terenzi Passito <i>Petit Manseng ml.500</i>	€ 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
"Il Palagio" Passito <i>Sangiovese ml.500</i>	€ 10
Fontuccia Passito "Nantropò" <i>Ansonica ml.375</i>	€ 15
Bruni "Perlaia" <i>Muffato Vermentino ml.375</i>	€ 10
Fattoria Montellori "Vin Santo della Signora" <i>Trebbiano ml.500</i>	€ 10
Cantina Vignaioli di Scansano Passito di Sangiovese <i>Sangiovese ml.500</i>	€ 8
Capanna "Moscadello" <i>Moscato ml.500</i>	€ 12

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