

# MENU

## Antipasti / Starters

Tartare di manzo con tartufo (1) <i>Beef tartare with truffle</i>	€ 18
Tagliere di salumi e formaggi di aziende locali (7) <i>Charcuterie and cheese board from local farms</i>	€ 16
Sauté di cozze (2) <i>Sautéed mussels</i>	€ 15
Moscardini in guazzetto (14) <i>Stewed baby octopus</i>	€ 15
Cocchetto di calamari e patate (14) <i>Crock of squid and potatoes</i>	€ 15
Polpo alla griglia (14) <i>Grilled octopus</i>	€ 16



## Primi / First Courses

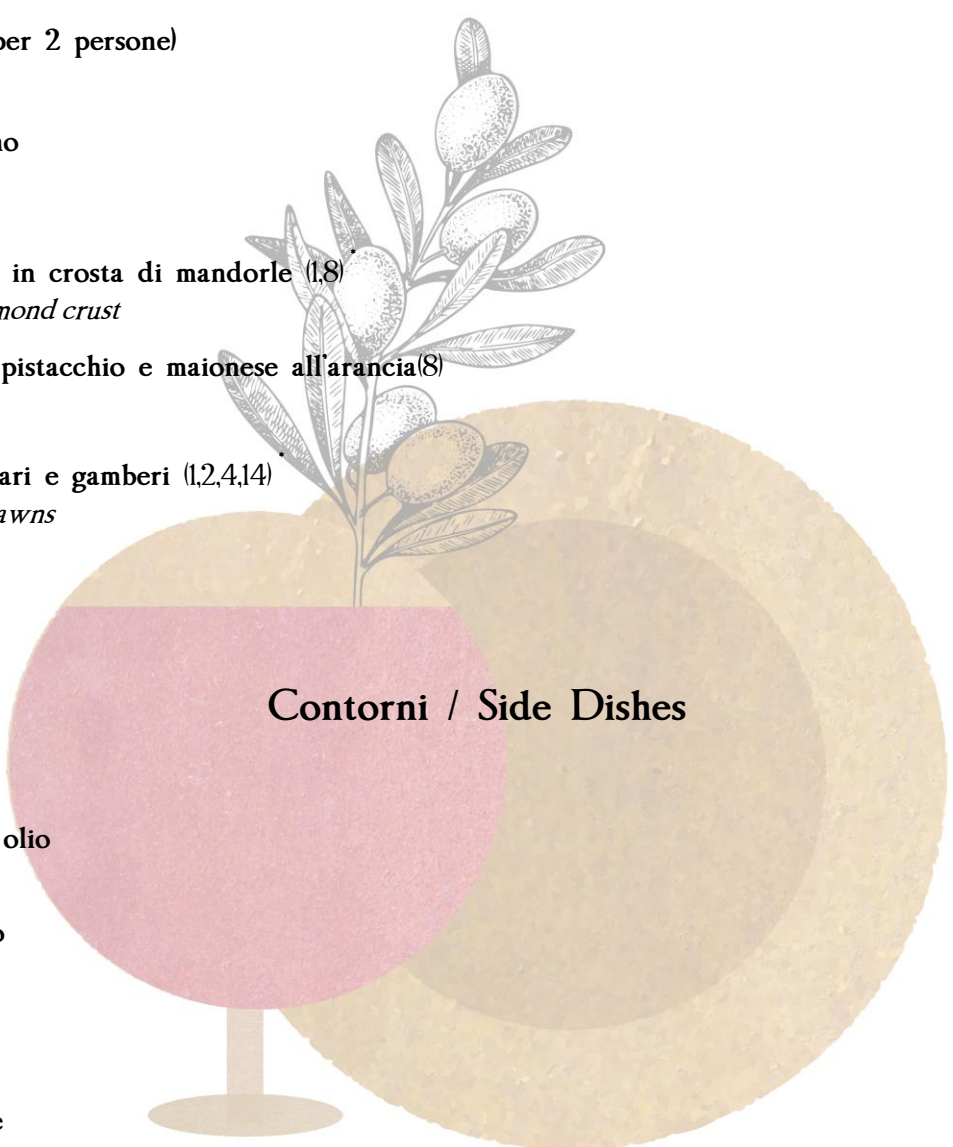
Tagliolini vongole e "bottarga" (1,2,3,4,14) <i>Tagliolini pasta with clams and "bottarga"</i>	€ 18
Paccheri, gamberi rossi, stracciatella e pistacchio (1,2,3,4,7,8,14) <i>Paccheri pasta, red prawns, stracciatella and pistachio</i>	€ 20
Gnocchi con crema di scampi (1,2,3,7) <i>Gnocchi with scampi cream</i>	€ 16
Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia (1,3,7) <i>Handmade Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage</i>	€ 16
Pici al ragù bianco di anatra (1,9) <i>Pici pasta with duck white ragout</i>	€ 18
Gnocchi con verdure dell'orto (1,2,3,9) <i>Gnocchi with garden vegetables</i>	€ 15

• aggiunta di tartufo estivo locale € 5,00

• addition of local summer truffle € 5,00

## Secondi / Second Courses

<b>Filetto di maiale al pepe rosa</b> <i>Pork tenderloin with pink pepper</i>	€ 16
<b>Tagliata di Maremmana</b> <i>Maremmana beef steak served sliced</i>	€ 20
<b>Filetto di manzo</b> <i>Maremmana beef steak</i>	€ 22
<b>Fiorentina (min. per 2 persone)</b> <i>Fiorentina Steak</i>	€ 7/hg
<b>Pescato del giorno</b> <i>Catch of the day</i>	€ 8/hg
<b>Filetto di spigola in crosta di mandorle (1,8)</b> <i>Sea bass fillet in almond crust</i>	€ 20
<b>Tonno fresco al pistacchio e maionese all'arancia(8)</b> <i>Tuna steak with</i>	€ 20
<b>Frittura di calamari e gamberi (1,2,4,14)</b> <i>Fried squid and prawns</i>	€ 18



### Contorni / Side Dishes

<b>Fagioli al nostro olio</b> <i>Beans with our oil</i>	€ 6
<b>Verdure dell'orto</b> <i>Verdure dell'orto</i>	€ 6
<b>Patate arrosto</b> <i>Roast potatoes</i>	€ 6
<b>Verdure grigliate</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 6

aggiunta di tartufo estivo locale € 5,00

addition of local summer truffle € 5,00

# MENU BAMBINI / KID'S MENU

## Antipasti / Startes

<b>Prosciutto e melone</b> <i>Ham and melon</i>	€ 9
<b>Prosciutto e mozzarella (7)</b> <i>Ham and mozzarella cheese</i>	€ 9
<b>Toscano (salame, prosciutto, formaggio) (7)</b> <i>Tuscany (salami, ham, cheese)</i>	€ 9

## Primi / First Courses

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

## Secondi / Second Courses

<b>Cotoletta di pollo e patate fritte (1,3)</b> <i>Chicken cutlet and french fries</i>	€ 12
<b>Hamburger ai ferri e patate fritte</b> <i>Grilled burger and french fries</i>	€ 12
<b>Filetto di spigola (1,4)</b> <i>Fillet of sea bass</i>	€ 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