MENU

Antipasti / Starters

Tagliere di salumi e formaggi con crostini misti di aziende locali € 20
Charcuterie and cheese board from local farms and mix of croutons (1,7,9,12)

Tartare di manzetta maremmana, stracchino, carciofi e croccante di polenta € 18
Maremma beef tartare, crunchy polenta, stracchino and artichokes (3,6,7,10)

Spuma di cipolle, pan brioche e parmigiano € 14
Onion foam, brioche bread and parmesan (1,7)

Petto d'anatra al mandarino, fave e liquirizia € 18
Duck breast with mandarin, broad beans and liquorice (7)

Tartare di mazzancolla, asparagi al Limone e alga nori in leggero fumo* € 20
Shrimp tartare, asparagus with lemon and nori seaweed in light smoke (2)

Millefoglie di baccalà mantecato, cipolla rossa e polvere di olive* € 18
Layered codfish mousse, red onion and olive powder (1,4)

Primi / First Courses

Acquacotta € 15
"Cooked water" the sweet rich vegetable flavors traditional maremma soup (1,3,9)

Pici al ragù bianco di anatra* € 18
Pici pasta with duck white ragout (1,9,12)

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 ai carciofi mentuccia e cacione € 16
Risotto with artichokes, mint and cacione cheese (7,9,12)

Spaghettoni cozze e asparagi € 18
Spaghettoni pasta, mussels and asparagus (1,4,14)

Gnocchi di patate ai crostacei, olio al prezzemolo* € 20
Potato gnocchi with shellfish, parsley oil (1,2,3,9,12)

Cappellaccio di spigola al burro agrumato* € 18
Cappellaccio of sea bass with citrus butter (1,3,4,7)

Secondi / Second Courses

Filetto di maiale CBT, scalogno fondente e crema di fagioli all'uccelletto — **€ 18**
Pork tenderloin cooked at low temperature, caramellized shallot and uccelletti bean cream (9,12)

Tagliata di Manzo con insalatina di erbe, gelato al parmigiano e riduzione di Morellino — **€ 20**
Sliced beef with herb salad, parmesan ice cream and Morellino reduction (7,12)

Fiorentina (min. per 2 persone) — **€ 8/hg**
Fiorentina Steak

Variazione di verdure — **€ 16**
Variation of vegetables (9)

Trancio di ombrina alla piastra, crema di carciofi e mentuccia — **€ 20**
Slice of grilled croaker, artichoke cream and mint (4,7,9)

Calamaro scottato con crema di carote al caffè e agretti al limone* — **€ 22**
Seared squid with coffee carrot cream and lemon agretti (1,3,4,7)

Pescato del giorno — **€ 9/hg**
Catch of the day

Contorni / Side Dishes

Fagioli al nostro olio — **€ 7**
Beans with our oil

Verdure dell'orto — **€ 7**
Verdure dell'orto

Patate arrosto — **€ 7**
Roast potatoes

Verdure grigliate — **€ 7**
Grilled vegetables

MENU BAMBINI / KID'S MENU

Antipasti / Startes

Prosciutto e melone € 10
Ham and 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 € 10
Penne pasta with meat sauce

Tortello maremmano al ragù / burro e salvia € 12
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*

DOLCI / DESSERTS

Cantucci e vin santo **€ 6**
Cantucci and vin santo (1,7,8,12)

Tiramisù al sifone **€ 8**
Tiramsù (1,3,7)

Crema inglese con cioccolato fondente e lamponi **€ 8**
Creme Anglaise with dark chocolate (1,3,7,8)

Bavarese al pistacchio, mandarino e cioccolato bianco **€ 8**
Bavarian cream with pistachio, mandarin and white chocolate (1,7,8)

Tronchetto di ricotta all'alchermes con gelato al cioccolato **€ 8**
Alchermes ricotta log with chocolate ice cream (1,3,7,8,12)

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*

MENU PASQUA

ANTIPASTO PASQUALE DEL LECCINO

Tagliere di salumi e formaggi con tortina pasquale

EASTER STARTERS FROM LECCINO

Charcuterie and cheeses boards and Easter cake

TORTELLO MAREMMANO "AL TARTUFO"

TORTELLO MAREMMANO "WITH TRUFFLES"

GNOCCHETTI DI PATATE AI CARCIOFI E PECORINO

POTATO GNOCCHIT WITH ARTICHOKES AND PECORINO

CARRE' D'AGNELLO IN CROSTA CON FAVE E CICORIA

CRUSTED RACK OF LAMB WITH FAVA BEANS AND CHICORY

CROSTATINA AL CIOCCOLATO FONDENTE, SCHIACCIA PASQUALE E RICOTTA

DARK CHOCOLATE TART,

PASQUALE CRUSH AND RICOTTA

€ 50,00 A PERSONA, ACQUA INCLUSA

€ 50,00 PER PERSON, WATER INCLUDED