

Antipasti

Il nostro Gran Tagliere misto (min. 2 persone) (1,6,7,9,10,12)	€ 22,00
Varietà di crostini misti (1,6,7,9,10,12)	€ 8,00
Polenta mista (7,9,12)	€ 8,00
Coccoli, Prosciutto crudo di Parma e Stracchino (1,6,7,10)	€ 10,00

Primi Piatti

Tortelli freschi alla mugellana (1,3,6,9,10,12)	€ 11,00
Risotto con crema di radicchio, taleggio e salsiccia (1,6,7,10)	€ 11,00
Tortelloni freschi ripieni di pere e formaggio con gorgonzola (1,6,7,10,)	€ 11,00
Pappardelle fresche al ragù di cinghiale (1,6,9,10,12)	€ 11,00
Fusilli con gorgonzola e speck (1,6,7,10)	€ 12,00

Secondi Piatti

Bistecca alla Fiorentina	€/Kg 50,00
Tagliata di Manzo con rucola e parmigiano (7)	€ 18,00
Filetto di manzo al pepe verde (1,6,7,10,12)	€ 23,00
Grigliata Mista (min. 2 persone)	€ 45,00
Salsiccia e rosticciana alla griglia	
accompagnata da patate arrosto (1,6,10)	€ 16,00

Contorni

Patatine Fritte € 4 - Patate Arrosto € 5 - Spinaci Saltati € 5
Fagioli all'olio € 5 - Insalata Mista € 6 - Insalata Greca € 9
Verdure al forno € 7

(1,3,4,6,7,10,14)

MENU DI MARE

Antipasti

Antipasti misti di mare (min. 2 persone) (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 32,00
Il nostro mare caldo (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 12,00
Antipasto del pirata (1,4,6,9,10,12,14)	€ 11,00
Impepata di Cozze (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 10,00
Trilogia di carpacci affumicati con rucola e pepe rosa (4)	€ 10,00
Insalata di mare fredda (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 10,00
Cruditè di mare (2,4,14)	€ 25,00
Ostriche (14)	€ 4,00 al pz.

Primi Piatti

Fusilli alla carbonara di pesce (1,2,4,6,7,9,10,14)	€ 15,00
Spaghetti alle Vongole veraci (1,4,6,10,12,14)	€ 15,00
Risotto ai frutti di mare (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 14,00
Spaghetti allo scoglio (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 14,00
Paccheri del marinaio (1,2,4,6,9,10,12,14)	€ 14,00
Linguine al granchio (1,2,4,6,7,9,10,14)	€ 20,00
Linguine all'Astice (1,2,4,6,7,9,10,14)	€ 25,00
Paella alla Valenciana di pesce (min. 2 persone) (1,2,4,6,7,9,10,14)	€ 34,00

Secondi Piatti

Grigliata Mista di pesce per 2 persone (2,4,14)	€ 46,00
Frittura Mista di pesce (1,2,4,6,10,14)	€ 18,00
Tagliata di tonno ai 2 sesami, rucola e cilieгинi (4,11)	€ 18,00
Orata al forno con verdure (4)	€ 18,00
Pescato del giorno (chiedere al personale) (4)	€ 50,00kg

Menu Bambini

Penne al pomodoro (1,6,10)	€ 7,00
Penne al ragù (1,6,9,10)	€ 7,00
Cotoletta alla milanese con patate fritte (1,3,4,6,7,9,10,14)	€ 12,00
Svizzerà con patate fritte (1,3,4,6,7,10,14)	€ 12,00
Wurstel alla griglia con patate fritte (1,3,4,6,7,10,14)	€ 12,00

Dessert

Sorbetto Limone (6,7,,8)	€ 5,00
Sgroppino (6,7,8,12)	€ 6,00
Tiramisù (1,3,6,7,10)	€ 6,00
Cheese Cake (1,3,6,7,10)	€ 6,00
Crema Catalana (1,3,6,7,10)	€ 6,00
Panna Cotta (7)	€ 5,00
Torta della Nonna (1,3,6,7,8,10)	€ 6,00
Cuore caldo al cioccolato (1,3,6,7,10)	€ 6,00
Semifreddo alle mandorle (3,8)	€ 6,00
Ananas	€ 5,00
Macedonia	€ 5,00
Macedonia con gelato (3,6,7,8)	€ 6,00

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un ambiente in cui possono essere presenti i seguenti allergeni, e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Bevande alla Spina

Birra Bitburger Media 40 cl	€ 6,00
Birra Bitburger Piccola 20 cl	€ 3,50
Lattine	€ 3,50
Calice di vino	€ 5,00
Vino Rosso della casa	€ 14,00
Vino Bianco della casa	€ 15,00
Vino Rosato della casa	€ 17,00
Prosecco	€ 5,00
Spritz	€ 7,00

Acqua Minerale

Acqua Panna in Bottiglia 0,75 L	€ 3,00
Acqua S.Pellegrino in Bottiglia 0,75 L	€ 3,00

Bar e Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Decaffeinato	€ 2,00
Orzo	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50

Liquori

Grappa	€ 3,50
Grappa Barrique	€ 4,00
Amaro	€ 4,00
Zacapa "Ron"	€ 7,00
Coperto	€ 2,00

MENU FISSI (MIN.10 PERSONE)

TERRA

Gran Tagliere Misto Toscano

Affettati selezionati, crostini misti, polenta in diverse varianti, due tipi di pecorino toscano, coccoli dorati, stracchino fresco e confetture artigianali.

Bis di Primi di Terra - A scelta dello chef o del cliente, per un'esperienza che unisce gusto e tradizione.

Bevande incluse

Una bottiglia di vino ogni tre persone, acqua Panna ogni due, e caffè compreso. **30 € a persona**

Antipasto Toscano

Gran Tagliere Misto con affettati selezionati, polenta ai porcini, crostini ai fegatini toscani, due tipi di pecorino sardo, coccoli dorati, stracchino fresco e confetture artigianali.

Grigliata Mista di Carne

Un trionfo di gusto cotto alla brace:

- 1 kg di Bistecca alla Fiorentina
- Salsiccia artigianale fatta a mano
- Rosticciana toscana

Servita con patate arrosto e pane fresco, per completare un'esperienza dal carattere deciso e sincero.

Bevande Incluse

Una bottiglia di vino ogni tre persone, acqua ogni due, e caffè compreso. **40 € a persona**

Antipasto Toscano

Gran tagliere misto toscano con affettati selezionati, polenta mista, crostini assortiti, due tipi di pecorino sardo, confetture artigianali, coccoli dorati e stracchino fresco.

Bis di Primi di Terra - A scelta, per un'esperienza che unisce gusto, creatività e sapori autentici toscani.

Grigliata Mista di Carne

Un trionfo di carni cotte alla brace:

- 1 kg di Bistecca alla Fiorentina
- Salsiccia artigianale fatta a mano
- Rosticciana toscana

Servita con patate arrosto e pane fresco.

Bevande Incluse

Una bottiglia di vino rosso ogni tre persone, acqua Panna ogni due e caffè compreso. **50 € a persona**

MENU FISSI (MIN.10 PERSONE)

MARE

Antipasto Misto Mare

Un ricco percorso di sette assaggi misti, tra sapori delicati e decisi:

Pepata di cozze, tris di carpacci (salmone, pesce spada e tonno affumicato), insalata di mare, e “L'Antipasto del Pirata” con calamari, seppie e polpo leggermente piccanti al pomodoro, oltre a alici fresche marinate.

Bis di Primi di Pesce

Due classici della tradizione marinara:

- Spaghetti allo Scoglio
- Pacchero del Marinaio

Bevande Incluse

Una bottiglia di vino bianco ogni tre persone, acqua Panna ogni due e caffè compreso. **40 € a persona**

Antipasto Misto Mare

Sette assaggi di mare preparati con cura:

Pepata di cozze, carpacci e affumicati (salmone, pesce spada e tonno), alici fresche marinate, insalata di mare fredda e “L'Antipasto del Pirata” con calamari, seppie e polpo leggermente piccante al pomodoro.

Grigliata Mista di Pesce

Un piatto generoso e raffinato che comprende:

Orata intera alla griglia, gamberi, scampi, calamari e tonno fresco.

Servita con contorni leggeri per valorizzare la freschezza del pescato.

Bevande Incluse

Una bottiglia di vino bianco ogni tre persone, acqua Panna ogni due e caffè compreso. **50 € a persona**

Antipasto Misto Mare

Un ricco viaggio tra sette assaggi di mare:

Pepata di cozze, tris di carpacci e affumicati (salmone, pesce spada e tonno), alici fresche marinate, insalata di mare fredda e “Antipasto del Pirata” con calamari, seppie e polpo leggermente piccante al pomodoro.

Bis di Primi di Pesce

Due classici intramontabili della cucina di mare:

- Spaghetti allo Scoglio
- Pacchero del Marinaio

Grigliata Mista di Pesce

Un trionfo di freschezza e sapore:

Orata intera alla brace, calamari, gamberi e scampi.

Servita con contorni leggeri per esaltare la purezza del pesce.

Bevande Incluse

Una bottiglia di vino bianco ogni tre persone, acqua Panna ogni due e caffè compreso. **60 € a persona**

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un ambiente in cui possono essere presenti i seguenti allergeni, e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI. Allegato II al Regolamento UE n. 1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(incluso lattosio)

8. FRUTTA A GUSCIO

(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro)

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI

Cuciniamo sempre piatti espressi per tanto alcune ricette presenti, nel nostro albo degli ingredienti, potrebbero subire delle variazioni, anche in base alla stagionalità o alla reperibilità dei prodotti. Alcuni piatti possono essere o totalmente preparati con alimenti surgelati o congelati.

Per motivi di HACCP è vietato la consumazione all'interno dei nostri locali di dolci fatti in casa dalla clientela, è tuttavia possibile la presentazione dello scontrino fiscale la consumazione di dolci provenienti da pasticcerie esterne.