

## **ANTIPASTI DI MARE**

### ***Seafood Starter***

<b>Antipasto di mare misto</b> Selection of fresh mixed fish	13,00
<b>Insalata di polpo con crema di patate e fior di capperi</b> Octopus salad with potatoes and capers	10,00
<b>Sbollentata di mare all'olio e limone</b> Warm sea salad	10,00
<b>Sfloglia croccante con crostacei e insalata esotica</b> Prawns and shrimps salad with vegetable	10,00
<b>Impepata di cozze</b> Sauted mussels with black peppers sauce	8,00
<b>Acciughe spagnole con burro</b> Spanish anchovies with butter	8,00
<b>Calamari grigliati con misticanza e pomodori confit</b> Grilled squid with fresh salad and tomatoes	10,00
<b>Susci italiano</b> Italian susci	10,00
<b>Cupolina di salmone e gamberi con panna acida e mango</b> Prawns and salmon salad with mango and sour cream	10,00
<b>Fori di zucca con ricotta e branzino su crema di pomodoro</b> Courgettes flowers stuffed with sea bass and cheese	10,00

## I NOSTRI CRUDI

### *Raw fish*

<b>Plateau Royal</b>	18,00
Selection of raw fish	
<b>Tartara di tonno</b>	18,00
Tuna fish tartar	
<b>Carpaccio di tonno agli agrumi</b>	15,00
Tuna fish carpaccio	

## ANTIPASTI DI TERRA

### *Starter*

<b>Millefoglie di melanzane con burrata</b>	8,00
Eggplant puff pastry with burrata cheese	
<b>Caprese con crema leggera di basilica</b>	8,00
Mozzarella and tomato salad	
<b>Crostinata della casa</b>	6,00
Mixed croutons	
<b>Antipasto toscano</b>	9,00
Selection of tuscan cold cuts	

## **PRIMI DI MARE**

### **Fish first course**

<b>Spaghetti alle Veraci/bottarga</b>		8,00/10,00
Spaghetti with clams		
<b>Spaghetti allo scoglio</b>		9,00
Spaghetti with sea food		
<b>Ravioli asparagi gamberi e miele</b>		10,00
Ravioli with prawn, asparagus and honey		
<b>Pennette al granchio</b>		8,00
Penne with crab sauce		
<b>Taglierini veraci melanzane e pomodori secchi</b>		8,00
Taglierini with sea bass, sage and pink pepper		
<b>Risotto mare chiaro</b>		9,00
Rice with mix sea food		
<b>Gnocchi calamari,zucchini e yougurt</b>		8,00
Gnocchi courgette, squid and yougurt		
<b>Padellata di mare</b>	<b>minimo 2 persone</b>	13,00
Pan of the sea		cad.
<b>La Barca</b>	<b>minimo 2 persone</b>	13,00
Pan of the sea		cad.

## **PRIMI DI TERRA**

### **Fish with corse**

**Spaghetti alla carrettiera** 6,00  
Spaghetti with hot tomato sauce

**Taglierini ai porcini** 8,00  
Taglierini with mushroom

**Paccheri pomodoro fresco, pinoli e pecorino** 8,00  
Paccheri with fresh tomato, pignoli and pecorino cheese

**Risotto asparagi** 8,00  
Rice with asparagus

**Ravioli pere e pecorino** 8,00  
Ravioli with pecorino cheese and pears

**Pappardelle al ragù** 8,00  
Pappardelle with meat ragù

## **SECONDI DI PESCE**

### **Fish main corse**

<b>Frittura di pesce</b> Fried Fish	11,00
<b>Granfritto</b> Fried fish with and fresh vegetable	13,00
<b>Grigliata di pesce con verdure</b> Grilled mixed fish with vegetable	15,00
<b>Filetto di branzino all'isolana</b> Sea bass in salt with cripsvegetables	15,00
<b>Tagliata di tonno alle erbe fini con cannellini e chips di cipolla</b> Fillet of tuna fish with onions and beans	15,00
<b>Filetto di san Pietro in mantello di zucchine e mandorle</b> Fillet of John Dory weith courgette and almond	15,00
<b>Ombrina in rosti di patate e asparagi freschi</b> Ombrina fish with potatoes and asparagus	15,00
<b>Gamberi e scampi alla catalana</b> Prawn and shrimps with vegetables	18,00
<b>Misto pese all'acqua pazza nel cartoccio</b> Mix fish "crasy mater style"	15,00

## SECONDI DI CARNE // main course

**Bistecca alla fiorentina // T-bone steak florence style** 35,00 al kg

**Tagliata di pollo su verdure di stagione e ristretto di balsamico** 12,00  
Chicken breasts with vegetables and balsami vinegrette

### **Tagliata di manzo // Befftenderloin**

- **Carciofi e pecorino** 15,00  
with artichokes and pecorino cheese
- **Rucola e grana** 15,00  
with rocket and parmesan cheese
- **Porcini** 15,00  
with mushrooms

### Scaloppine di vitella // Viel cutlet

- **al limone** / with lemon sauce 8,00
- **al vino bianco** / with white wine sauce 8,00
- **ai porcini** / with mushrooms 10,00

### Filetto di manzo // Beef fillet

- **al pepe verde** / green peppers sauce 15,00
- **alle verdure** / with grilled vegetables 15,00
- **alla griglia** / with grill 15,00

## CONTORNI

Insalata mista 4,00  
Patatine fritte 4,00  
Spinaci 4,00  
Patate al forno con verdure 5,00  
Verdure alla griglia 5,00  
Pinzimonio 6,00

## PIZZE

Marinara	5,00
Tomatoes, garlic, parsley	
Margherita	6,00
Tomato, mozzarella cheese	
Bufalina	8,00
Pomodoro, mozzarella di bufala	
Napoli	6,00
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, caper	
Prosciutto	7,00
Tomato, mozzarella chese, ham	
Prosciutto e funghi	7,00
Tomato, mozzarella chese, ham, mushrooms	
Quattro stagioni	7,00
Tomato, mozzarella chese, ham, mushrooms, olives, artichokes	
Capricciosa	7,00
Tomato, mozzarella chese, ham, mushrooms, olives, artichokes	
Quattro formaggi	7,00
Mozzarella, scamorza, gorgonzola, Emmental	
Delicata	7,00
Mozzarella, gamberetti, zucchine	
Mozzarella cheese, courgettes and prawns	
Salaminio	7,00
Tomato, mozzarella cheese, salami	
Frutti di mare	9,00
Pomodoro, prezzemolo e frutti di mare	

Norcina	
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, wurstel e prosciutto	8,00
Tomato, mozzarella cheese, suasage, small hot salami, wurstel and ham	
Tirolo	
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck	8,00
Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola e speck	
Ligure	
Four cheeses and pesto	7,00
Covaccino italia	
Pomodoro a fette, mozzarella di bufala, breasola e rucola	8,00
Calzone	
Mozzarella cheese, ham	8,00
Calzone farcito	
Mozzarella cheese, ham, mishrooms, wurstel, olives, artichokes	9,00
Baby (per bambini)	
Pomodoro, mozzarella e patatine fritte	7,00
Paperino (per bambini)	
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte	7,00



## CARTA DEI VINI

LA BIRRA E' FATTA DAGLI UOMINI IL VINO DA DIO – MARTIN LUTHER KING  
IL VINO E' LA COSA PIU' CIVILE DEL MONDO – ERNEST HEMMINGWAY

VERNACCIA SAN GIMIGNANO –Pietrafitta 13,00  
VERMENTINO IGT MAREMMA – San felice 12,00  
PROSECCO – Casagheller - 13,00  
PROSECCO VALDOBBIADENE Cormons 16,00  
GEWURTZTRAMINER TRENTINO – Lavis 16,00  
MULLER TURGAU TRENTINO – Lavis 13,00  
PINOT GRIGIO TRENTINO – Lavis 15,00  
CHARDONNAYS TRENTINO – Lavis 13,00  
THELY'S - 10,00  
CATARRATTO IGT – Calatrasi 12,00  
GRILLO IGT – Calatrasi 12,00  
PECORINO IGT – Bellisario 12,00  
PASSERINA IGT - Bellisario 12,00  
VERDICCHIO MATELICA - Bellisario 12,00  
GRECO DI TUFO DOCG – Dedicato a Marianna 15,00  
FIANO DI AVELLINO DOCG – Dedicato a Marianna 15,00  
FALANGHINA doc – Dedicato a Marianna 13,00  
CODA DI VOLPE – Dedicato a Marianna 13,00  
CRE' SALENTO BIANCO – Cantine vetrere 16,00  
TARANTA SALENTO ROSE' – Cantine vetrere 13,00  
CHARDONNAYS – Lavis 15,00  
ROSE' BRUT – Lavis 13,00  
CUVE'E Brut V8 16,00  
VIN RUSPO – Villa Artimino 13,00  
CHIANTI DOCG – Artimino 12,00  
CHIANTI CLASSICO DOCG – San Felice 15,00  
MORELLINO SCANSANO DOCG – 141 18,00  
ROSSO MONTALCINO DOCG – Tenuta Campogiovanni 18,00  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – Tenuta Campogiovanni 45,00  
CONTRADA ROSSO MAREMMA – San Felice 12,00  
NOBILE DI MONTEPULCIANO- Torre delle Grazie 13,00  
PITTI ROSSO TOSCANA – Torre a cenaia 16,00  
BARTOLO TORTONIANO – Michele Chiarlo 40,00  
AMARONE VALPOLICELLA DOC – Villa Montepaone 45,00