

MENU

Antipasti / Starters

- Baccalà confit, cipolla rossa, olive e polenta croccante' € 18
Confit cod fish, red onion, olives and crispy polenta (1,4)
- Crudo di gambero rosso, maionese ai ricci di mare e insalatine' € 20
Raw red prawn, sea urchin mayonnaise and salads (2,3,4,10)
- 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)
- Crema di zucchine, gelato di burrata, limone e crostini € 14
Courgette cream, burrata ice cream, lemon and croutons (1,7)
- Tartare di manzetta maremmana, gelato alla senape, aglio nero e fett'unta € 18
Maremma beef tartare, mustard ice cream, black garlic and fett'unta bread (1,3,7,10)

Primi / First Courses

- Acquacotta € 15
"Cooked water" the sweet rich vegetable flavors traditional maremma soup (1,3,9)
- Pici al ragù di maiale nero di maremma € 18
Pici with Maremma black pork ragout (1,3,7,9,12)
- 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 con zucchine, fiori di zucca e ricci di mare € 18
Risotto with courgettes, courgette flowers and sea urchins (1,3,4,7,9)
- Linguine ai tre pomodori e basilico € 14
Linguine with tree tomatoes and basil (1,9)
- Gnocchi di patate ai crostacei e basilico' € 20
Potato gnocchi with crustaceans and basil (1,2,3,9,12)

Secondi / Second Courses



Filetto di maiale CBT, scalogno fondente e crema di fagioli all'ucelletto <i>Pork tenderloin , caramellized shallot and uccelletti bean cream (9,12)</i>	€ 18
Tagliata di Manzo con insalatina di erbe, gelato al parmigiano e riduzione di Morellino <i>Sliced beef with herb salad, parmesan ice cream and Morellino reduction (7,12)</i>	€ 20
Fiorentina (min. per 2 persone) <i>Fiorentina Steak</i>	7/hg
Variazione di verdure <i>Variation of vegetables (9)</i>	€ 16
Trancio di Spigola alla bottarga con caponata e basilico <i>Slice of sea bass with bottarga, caponata and basil (3,4,9,12)</i>	€ 20
Filetto di palamita alle erbe, con crema di zucchine e fiori di zucca <i>Fillet of bonito with herbs, courgette cream and courgette flowers (1,4,7,9)</i>	€ 20
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	8/hg

Contorni / Side Dishes

Fagioli al nostro olio <i>Beans with our oil</i>	€ 7
Verdure dell'orto <i>Verdure dell'orto</i>	€ 7
Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	€ 7
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 7

MENU BAMBINI / KID'S MENU

Antipasti / Startes

Prosciutto e melone

Ham and melon

Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese (7)

Toscano (salame, prosciutto, formaggio)

Tuscany (salami, ham, cheese) (7)

Primi / First Courses

Penne al pomodoro

Penne pasta with tomato sauce

Penne al ragù

Penne pasta with meat sauce

Tortello maremmano al ragù / burro e salvia

Maremma Tortello with meat sauce or butter and sage (1,3,7,9,12)

Secondi / Second Courses

Cotoletta di pollo e patate fritte*

Chicken cutlet and french fries (1,3)

Hamburger ai ferri e patate fritte *

Grilled burger and french fries

Filetto di spigola*

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
Tiramisù (1,3,7)

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

Cremoso alla nocciola, caramello salato e albicocca € 8
Hazelnut cream, salted caramel and apricot (1,3,7,8)

Tagliere di formaggi € 20
Cheese board (7,8,10)

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*