



MENU`

I Nostri Antipasti - *Our Appetizers*

Burrata di Andria e Pomodorini <i>(Burrata cheese of Andria and tomatoes)</i>	€ 14,00
Sformato di carciofi su fonduta di parmigiano <i>(Artichoke flan on Parmesan fondue)</i>	€ 14,00
Tagliere di Salumi Toscani con Pecorino e Miele <i>(Tuscan cold cuts with pecorino cheese and honey)</i>	€ 14,50
Mozzarella Bufala e Prosciutto Toscano al Coltello <i>(Buffalo mozzarella with tuscan ham)</i>	€ 14,50
Gamberoni scottati su Guacamole e Bottarga* <i>(Prawns with guacamole and bottarga)</i>	€ 17,50
Salmone Marinato agli Agrumi e granella di Pistacchio <i>(Marinated Salmon with Citrus Fruits and Pistachio kernels)</i>	€ 13,50
Insalata di Mare del Gambero* <i>(Sea salad of Gambero)</i>	€ 14,00
Cruditè di Mare della Casa <i>(Sea crudites)</i>	€ 21,50
Tartare di Tonno con Zucchini alla Julienne <i>(Tuna crudités with courgettes)</i>	€ 18,00
Tartare di Salmone e Avocado <i>(Salmon crudites)</i>	€ 19,50



I Nostri Primi Piatti - *Our Pasta Specialities*

Linguine all'Astice *(Linguine pasta with lobster)* € 60,00

(Secondo disponibilità di mercato) - (According to market's available)

Tagliolini al Tartufo Nero € 18,00

(Tagliolini pasta with black truffle)

Tagliolini ai gamberi, datterino giallo, crema di burrata e pistacchio € 16,50

(Shrimp tagliolini, yellow datterino tomatoes, burrata cream and pistachio)

Spaghetti Vongole Veraci e Bottarga € 15,50

(Spaghetti - pomodoro - vongole veraci - bottarga) - (Spaghetti - tomatoes - clams - bottarga)

Spaghetti allo Scoglio* € 16,00

(Spaghetti - gamberoni - scampi - cozze - vongole) - (Spaghetti with prawns - lobster - clams - mussels)

Tagliatelle al Gambero Rosso* € 14,50

(Tagliatelle - code di scampi - gamberetti e pomodorini) - (Pasta - lobster tails - shrimps and tomatoes)

Risotto agli scampi e Franciacorta al profumo di limone € 15,50

(Risotto with scampi and lemon-scented Franciacorta)



I Nostri Secondi di Pesce - *Main Dishes Fish*

Tagliata di Spada con caponata di verdure € 23,00
(Swordfish steak with vegetable caponata)

Filetto di ombrina scottato su crema di patate e catalogna al salto € 23,00
(Seared croaker fillet on potato cream and sautéed catalonia)

Turbante di Spigola con Caponata di Verdure € 24,00
(Sea bass with vegetables)

Filetto di Rombo al Forno con Patate e Olive € 24,00
(Turbot fillet with potatoes)

Gran Fritto Misto di Pesce* € 22,00
(secondo il pescato) - (Mixed fried fish)

Grigliata Mista di Pesce* (x 2 pers.) € 55,00
(Secondo il pescato) - (Mixed grill of fish)

Branzino “Pescato” al piacere (x 2 pers.) € 60,00
(Bass in salt crust or gilthead) 25min.

Salmone Gratinato in Scorza di Arancio e Pistacchio € 20,00
(Gratinated Salmon in Orange and Pistachio)

Zuppa di Pesce al Gambero Rosso* € 25,00
(Fish soup Gambero Rosso-style) 20min.

Tagliata di Tonno al Sesamo € 20,00
(tuna steak with sesame seeds)

Polpo arrostito su crema di purè di patate € 20,00
(Roasted octopus on creamy mashed potatoes)



I Nostri Secondi di Carne - *Main Dishes Meat*

Hamburger di Chianina (gr.200) patate al forno e salsa Yogurt € 18,00

(Chianina Hamburger - baked potatoes and yogurt sauce)

Costata di Scottona grigliata (gr.500) e Patate al Forno € 28,50

(Scottona steak and potatoes)

La Vera Costoletta alla Milanese (*cutelèta*) € 26,00

(Milanese cutlet of meat)

Tartare di Manzo con Cialda di Parmigiano € 24,50

(Beef tartare with parmesan wafer)

Filetto di Manzo alla Norcina (al tartufo nero) € 30,00

(Fillet of Beef Norcina with black truffle)

Fiorentina alla Griglia e contorno di patate al forno € 7,50 *all'etto*

(Grilled t-bone steak and contour of baked potatoes)

Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zafferano € 28,00

(Milano-style shin of beef with saffron risotto)

Tagliata di Manzo e riduzione di Barolo € 23,00

(Cut beef with Barolo wine)



Le Nostre Insalatone - *Our Mega Salade*

Geppetto

€ 10,00

(Foglie di insalata - sedano - carote - finocchio - mais) (Leaves of salad - celery - carrot - fennel - sweetcorn)

Grillo Parlante

€ 10,00

(Lattuga - pomodoro - mozzarella - tonno - mais) (Lettuce - tomato - mozzarella - tuna - sweetcorn)

Fata Turchina

€ 10,00

(Lattuga - gamberi - mais - zucchine - pomodoro) (Lettuce - prawns - sweetcorn - courgettes - tomatoes)

Paese dei Balocchi

€ 12,00

(Riccia - lattuga - radicchio - pollo - mais) (Green salad - lettuce - chicory - chicken - sweetcorn)

Pinocchio

€ 12,00

(Riccia-rucola-bresaola-bufala-olive-prezzemolo) (Green salad-rocket-bresaola-caprino cheese-olives-parsley)

Bugiarda

€ 13,00

(Bacon - pane toscano - lattuga - grana - uova) (Bacon - tuscan bread - lettuce - parmesan - egg)

I Nostri Contorni

Verdure Miste alla Griglia *(grilled vegetables)*

€ 7,00

Patate Soute *(sauteed potatoes)*

€ 7,00

Verdure Cotte al Vapore *(steamed vegetables)*

€ 7,00

Tris di Formaggi Misti *(three mixed cheeses)*

€ 7,00

Spinaci all'Aglio Olio e Peperoncino *(spinach garlic chili oil)*

€ 7,00



I nostri Dessert - *Our Desserts*

Ananas Fresco e Maraschino <i>(Pineapple slice)</i>	€ 7,00
Fragole al Gelato o al Porto <i>(Strawberries with ice-cream or Porto)</i>	€ 7,00
Tiramisù della Casa <i>(Home made Tiramisù)</i>	€ 7,00
Crostata Pera e Cioccolato <i>(Pear and Chocolate tart)</i>	€ 7,00
Tortino al cuore tenero di Cioccolato <i>(Tender heart of chocolate)</i>	€ 7,00
Panna Cotta dello chef crema Cioccolato o Lampone <i>(Cream dessert with chocolate cream or raspberry cream)</i>	€ 7,00
Tarte Tatin e Gelato alla Crema <i>(Apple cake and cream ice cream)</i>	€ 7,00
Semifreddo affogato al Caffè ** <i>(coffee ice cream)</i>	€ 7,00
Tartufo Nero al San Marzano ** <i>(Dark truffle ice-cream with San Marzano liqueur)</i>	€ 7,00
Gelato Misto <i>(Ice-cream selection of flavors)</i>	€ 7,00
Sorbetto a piacere** <i>(sorbet)</i>	€ 7,00
Cantucci Toscani con Vin Santo <i>(Tuscan Cantucci biscuits with sweet Vin Santo wine)</i>	€ 7,00
Caffè Espresso <i>(Espresso coffee)</i>	€ 2,50
Caffè Decaffeinato o d'Orzo <i>(Decaffeinated coffee or herbal coffee)</i>	€ 2,80
Caffè Corretto, Cappuccino, The, Camomilla <i>(Coffee with liqueur, cappuccino, tea, camomille)</i>	€ 3,00/3,50
Coperto <i>(Cover charge)</i>	€ 2,50

* (Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine) *(Some products may be frozen at the origin)*

** (non di propria produzione) *** (not of own production)*



