

Menù alla carta

-TABELLA ALLERGENI- Tutti i nostri piatti potrebbero contenere i seguenti allergeni come evidenziato dal regolamento UE1169/2011. **a** Cereali e contenenti glutine; **b** Crostacei e derivati; **c** Uova e derivati; **d** Pesce e derivati; **e** Arachidi e derivati; **f** Soia e derivati; **g** Latte, lattosio e derivati; **h** Frutta con guscio e derivati; **i** Sedano e derivati; **j** Senape e derivati; **k** Semi di sesamo; **l** Anidride solforosa e solfiti concentrazione sup. a 10mg/kg o mg/l espressi come S02; **m**Lupino e prodotti a base di lupino; **n** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La menzione degli allergeni accanto alle pietanze è indicativa ma non vincolante per eventuali errori di trascrizione. Chi ha allergie specifiche deve obbligatoriamente farlo presente al cameriere al momento dell'ordinazione per valutare con puntualità le situazioni di criticità.

Pane, grissini, crackers (a,b,c,e,f,g,h,e) (a persona) : € 2,50 Bread, bread sticks, crackers (for each person)

PINSA ROMANA € 3,00 a persona

Piccoli antipasti - Little starter

Filetto di baccalà fritto	Fried salt cod fillet (a,c,e,k,l,f)	€ 4,00
Suppli tartufato ai funghi porcini	Truffled riceballs with porcini mushrooms (a,c,e,g,k,f,l)	€ 4,00
Fiore di zucca fritto	Fried zucchini flowers, (a,c,e,g,k,f,l)	€ 4,00
Sformatino di melanzane alla parmigiana con ricotta salata	(a,e,g,k,l)	€ 9,00
Timbale of eggplant parmigiana, with salted ricotta cheese,		
Crostini toscano	Toast with meat sauce in tuscan style (a,l)	€ 9,00

Antipasti a base di carne - starter of meat

Prosciutto di S. Daniele o Parma	S.Daniele or Parma ham	€ 9,00
Prosciutto Toscano affettato a mano	Iberico ham sliced by hand	€ 11,00
Prosciutto Iberico affettato a mano	Iberico ham hand sliced	€ 16,00
Prosciutto e melone	Ham and melon	€ 12,00
Prosciutto e mozzarella di bufala	Ham and bufala cheese	€ 13,00
Mozzarella di bufala l'una (250 gr. circa)	— mozzarella of bufala, one	€ 9,00
Affettati misti di suino di Cinta Senese	(prosciutto, lardo, coppa, lonza)	€ 12,00
Mixed Coldcuts of pork Cinta Senese		
Prosciutto di razza "Cinta Senese"	"Cinta Senese" ham	€ 15,00

Antipasti a base di pesce -starter of fish-

"Il pesce ed i crostacei destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3."

Antipasti crudi - rawfish

Crostacei misti crudi-	(b)(scampi e gamberoni) mix rawshellfish l'etto (100 grams)	€ 10,00
Gamberoni rossi (b)	l'etto (100 grams)	€ 12,00
Ostriche Gillardeau n° 1 - l'una (n)	Oysters-Gillardeau n°1 - (1piece)	€ 6,00
Alici di Cetara marinate (d)	marinated anchovies from Cetara	€ 13,00
Carpaccio misto , crostacei, ostriche Gillardeau n 1	raw fish,rawshellfish,oysters	€ 26,00
Carpaccio Salmone	Carpaccio of salmon	€ 24,00

Antipasti cotti - cooked starters

Antipasto di mare (a,b,d,i,n)	Seafood starter	€ 14,00
Polpo verace bollito con patate (a,b,d)	Boiled octopus with potatoes	€ 14,00
Polpette di calamari in umido (a,b,d,i)	Squid fishballs with tomato sauce	€ 16,00

Per gli antipasti cotti, quando non disponibile il fresco, usiamo il prodotto pescato nazionale di altissima qualità (provenienza puglia e sicilia) congelato a bordo.

Primi a base di carne - First courses of meat

Tonnarelli cacio e pepe con pancetta (a,e,g,l) <i>Tonnarelli pecorino cheese and pepper with bacon</i>	€ 13,00
Pici pasta fresca con stufato di chianina e pecorino (a,g) <i>Rigatoni with braised Chianina beef</i>	€ 14,00
Pici pasta fresca alla amatriciana (a,g) <i>With tomato sauce and bacon</i>	€ 14,00
Spaghetti di pasta fresca all'arrabbiata (a) <i>Spaghetti with tomatoe and chilly pepper</i>	€ 12,00
Spaghetti di pasta fresca alla carbonara (a,c) (con uova bio) <i>With egg,bacon cheese and black pepper</i>	€ 14,00
Tortellini casarecci fatti a mano (a,c,e,g,k,i) (hand made) <i>With tomato,meat sauce or cream sauce</i>	€ 14,00
Fettuccine al ragù di chianina (a,c,e,g,k,i) <i>Fettuccine with meat sauce of chianina beef</i>	€ 14,00
Fettuccine al pomodoro fresco (a,c,g,i) <i>With fresh tomato sauce</i>	€ 14,00
Fettuccine ai funghi porcini (a,c,g) <i>With boletus mushrooms</i>	€ 15,00
Tagliolini o risotto al tartufo nero (a,c,g) <i>Tagliolini or rice black truffle</i>	€ 28,00
Tonnarellini con il tartufo bianco <i>Tonnarellini with white truffle</i>	€ 60,00

Primi a base di pesce — First courses of fish

Spaghetti di pasta fresca alle vongole veraci <i>allevate</i> (a,n) <i>Spaghetti with sea clams</i>	€ 16,00
Spaghetti di " " " alle vongole veraci con bottarga <i>allevate</i>	€ 22,00
(a,n,l) <i>Spaghetti with sea clams and bottarga</i>	€ 22,00
Spaghetti di pasta fresca alle vongole veraci Selvagge (a,n) <i>Spaghetti with wild sea clams</i>	€ 20,00
Spaghetti di " " " alle vongole veraci Selvagge con bottarga	€ 25,00
(a,n,l) <i>Spaghetti with wild sea clams and bottarga</i>	€ 25,00
Spaghetti di pasta fresca con totanetti freschi (a,d) <i>Spaghetti with little squid</i>	€ 15,00
Risotto alla pescatora (a,b,d,i,l,n) <i>Seafood rice</i>	€ 15,00
Spaghetti di pasta fresca con crostacei (a,b,l) <i>Spaghetti with prawns</i>	€ 22,00

Quando disponibili utilizziamo esclusivamente vongole veraci selvagge

LA CARNE — Meat

Scottona IGP: Chianina, Calvana, Bue di Carrù e nostre selezioni,

Prodotti di nostra filiera esclusiva, allevati al pascolo nei mesi meno rigidi

La Calvana è un ecotipo della Chianina detta anche Chianina di montagna, proveniente dai monti della Calvana tra Prato e Firenze

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione)	<i>l'etto</i>	€ 7,00
<i>Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion)price</i>	<i>for 100 grams</i>	
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 350/400)	<i>Grilled steak one portion</i>	€ 25,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate	<i>Slices of beef with rocket or potatoes</i>	€ 20,00
Tagliata con funghi porcini	<i>Slices of beef with boletus mushrooms</i>	€ 25,00
Tagliata con tartufo bianco (a,l,i)	<i>Slices of beef with summer truffle</i>	€ 50,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate (a,c,f,i,j,k,l,m)	<i>Hamburger tartare grilled with potatoes</i>	€ 20,00
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini (a,c,f,i,j,k,l,m)		€ 24,00
<i>Slices of beef with boletus mushrooms</i>		
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo bianco (a,c,f,i,j,k,l,m)		€ 45,00
<i>Hamburger tartare grilled with white truffle</i>		
Filetto <i>fillet</i>		€ 25,00

Vitellone e Scottona di nostra filiera esclusiva, allevato al pascolo

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione)	<i>l'etto</i>	€ 5,00
<i>Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion)price</i>	<i>for 100 grams</i>	
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 350/400)	<i>Grilled steak one portion</i>	€ 20,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate (a,l,i)	<i>Slices of beef with rocket or potatoes</i>	€ 18,00
Tagliata con funghi porcini	<i>Slices of beef with boletus mushrooms</i>	€ 24,00
Tagliata con tartufo bianco (a,l,i)	<i>Slices of beef with white truffle</i>	€ 45,00

Hamburger alla tartara ai ferri con patate (a,l,i)	Hamburger tartare grilled with potatoes	€ 18,00
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini (a,c,f,i,j,k,l,m)	Slices of beef with boletus mushrooms	€ 22,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo bianco (a,c,f,i,j,k,l,m)	Hamburger tartare grilled with white truffle	€ 45,00
Filetto fillet		€ 20,00

Altri secondi

Lombata di vitello	sirloin of veal	€ 18,00
Abbacchio a scottadito	Grilled "finger burnt" lamb	€ 18,00
Scaloppina al limone o al vino (a,)	Veal scallop sautéed with butter and white wine or lemon	€ 15,00
Saltimbocca alla romana (a,)	Veal scallop in the roman way with ,butter and slices of ham	€ 16,00
Costoletta di lombo alla Milanese (a,c)	Fried cutlet of veal in the milan style with a coating of beaten, egg and bread crumbs	€ 20,00
Cotoletta alla Bolognese (a,c)	fried cutlet with a coating of beaten,egg,bread crumbs, tomato,slices of ham and mozzarella cheese	€ 20,00
Funghi Porcini arrosto	boletus mushrooms in the oven	€ 28,00

IL PESCE - Fish

Pesce bianco Selvaggio ai ferri od al forno (a,b,d)	l'etto	€ 8,50
Pesce bianco Selvaggio con patate od in guazzetto con pomodorini (a,b,d)	l'etto	€ 9,50
<i>White wild fish (Spigole, dentici, orate, sogliole,rombi) (approximately 250/350gr) the priceis for gr.1</i>		
Arrosto misto (a,b,d)	Mixed grilled wild fish	€ 26,00
Trance o filetti di pesce bianco selvaggio (a,b,d)	Fillet of wild fish	€ 24,00
Crostacei del tirreno (a,b,d)	Prawns	€ 28,00
Crostacei dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale* (a,b,d)		€ 28,00
<i>*Prawns from mediterranean sea or nordatlantic ocean</i>		
Gamberoni rossi (a,b,d)		€ 30,00
Frittura di calamari e gamberi di paranza o Frittura mista di paranza (a,b,d)		€ 20,00
<i>Deep friedsquids and prawns or Deep friedfishdishes</i>		
Frittura di calamari e gamberi* (a,b,d)		€ 20,00
<i>*(dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale)</i>		
<i>*Deep fried squids and prawns from mediterranean sea or nord atlantic ocean</i>		
Totanetti di paranza del tirreno (a,b,d)		€ 18,00
<i>Little brown squid, deep fried, grilled or at sauté</i>		
Frutti di mare misti (a,n)	Seafood starter	€ 16,00
Sautè di vongole veraci (a,n)	Sautè of clams	€ 24,00
Sautè di Cozze (a,n)	Sautè of mussels	€ 10,00
Gamberetti di paranza del tirreno alla marinara (a,b,d)	Sautè of prawns	€ 18,00
Gamberetti del mediterraneo alla marinara* (a,b,d)		€ 18,00
<i>*(del mediterraneo) Sauté of prawns from mediterranean sea</i>		
Alici fritte o gratinate (a,c,d)	Fried anchovies or gratin	€ 15,00
Alici gratinate con patate al forno (a,b,d)	Gratin anchovies with potatoes	€ 18,00
Polpette di calamari (a,b,c,d)	Fish balls of squid	€ 20,00
<u>Quando disponibili:</u>		
Aragosta e astice nazionale (a,b,d)	Spiny lobster and italian lobster gr.100 l'etto	€ 16,00
Astice blu (a,b,d)	Blue europen lobster (gr 100) l'etto	€ 12,00
<i>*) congelato a bordo – deep frozen <u>Quando disponibili utilizziamo esclusivamente vongole veraci selvagge</u></i>		

Contorni Vegetables

Verdure bollite a scelta	Boiled vegetables of your choice	€ 7,00
Insalata verde o mista	Green or mixed salad	€ 6,00
Fagioli all'olio (cotti nel forno a legna)	Beans with oil cooked in wood oven	€ 7,00
Fagioli all'uccelletto	Beans with tomato,garlic and red pepper	€ 8,00
Patate gratinate al forno (a)	Roast potatoes	€ 5,00
Patatine fresche fritte (a)	Fresh fried potatoes	€ 6,00

Pizzeria

La pizza viene servita solo a cena – Pizza only in the evening

Focaccia (a)	White pizza	€ 3,50
Pizza margherita (a,g)	With tomato and mozzarella	€ 9,00
Pizza napoletana (a,g)	With tomato,mozzarella and anchovies	€ 10,00
Pizza alla marinara	With tomato,garlic and origano	€ 7,50
Pizza con funghi champignon (a,g)	With mushrooms	€ 10,00
Pizza con funghi porcini (a,g)	With porcini mushrooms	€ 14,00
Pizza al prosciutto di Parma (a,g)	With 'Parma' ham	€ 14,00
Pizza capricciosa (a,g,c)	With ham,mushrooms and egg	€ 14,00
Pizza con pomodorini e Bufala (a,g)	Pizza with bufala cheese and fresh little tomatoes	€ 14,00
Pizza funghi e prosciutto (a,g)	With mushrooms and ham	€ 14,00
Pizza al salmone (a,g,d)	With smoked salmon	€ 14,00
Pizza con tartufo nero (a,g)	Pizza with black truffle	€ 25,00
Pizza con tartufo bianco (a,g)	Pizza with white truffle	€ 50,00
Crostino con alici (a,g,d)	Toast with mozzarella cheese and anchovies	€ 8,00
Crostino al prosciutto (a,g)	With 'Parma' ham	€ 13,00
Crostino con salmone affumicato (a,g,d)	Toast with mozzarella cheese and smoked salmon	€ 14,00
Calzone al prosciutto (a,g)		€ 12,00
A folded of pizza with 'Parma' ham, egg, parmigiano and mozzarella cheese stuffed inside		

Dessert

I dolci ed i biscotti sono fatti in casa - All cakes and biscuits are hand made

Zuppa Inglese (a,c,g)	Cakes of the day	€ 8,00
Semifreddo all'arancio (a,c,g)	Orange parfait	€ 8,00
Tiramisù (a,c,g)		€ 8,00
Crostata di visciole (a,c,g)	Tart with jam cherries	€ 7,00
Cassata siciliana classica (a,c,g)	Typical sicilian Cake	€ 8,00
Torta di ricotta e pere (a,c,g)	Cake with ricotta cheese and pears	€ 8,00
Cream Caramel (a,c,g)		€ 6,00
Cantuccini toscani alle mandorle od al cioccolato (a,c,g)	Typical tuscan biscuits	€ 3,00
Cantuccini toscani alle mandorle con Vin Santo (a,c,g)		€ 6,00
Typical tuscan biscuits with almonds & sweet wine		
Cantuccini toscani al cioccolato con Rum (a,c,g)		€ 7,00
Typical tuscan biscuits with chocolate & Rum		
Gelato al Tartufo nero (a,c,g)	Black Truffle icecream	€ 8,00
Gelato artigianale (crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, limone) (a,c,g)	Icecream or lemon sorbet	€ 8,00
Sorbetto al limone o sgroppino (a,c,g)	lemon sorbet	€ 8,00

Frutta

Macedonia di frutta fresca	Fresh fruit salad	€ 6,00
Frutti di bosco misti	Mixed berries	€ 8,00
Frutti di bosco misti con gelato artigianale o panna	Mixed berries with cream or ice cream	€ 10,00
Fragoline di bosco al limone	Little wild strawberries	€ 8,00
Fragoline di bosco e gelato artigianale o panna	Little wild strawberries with ice cream or milk c.	€ 10,00
Ananas fresco	Fresh pineapple	€ 7,00
Ananas fresco con gelato (a,c,g)	Fresh pineapple with ice cream	€ 9,00

Bevande

Acqua minerale grande	1 litro Mineral water	€ 3,50
Acqua minerale piccola	1/2 litro Mineral water	€ 2,00
Birra alla spina "Spaten Gold di Monaco"	Draftbeer	Media € 6,50 Piccola € 4,00
Birra in bottiglia (Nastro Azzurro Peroni e Menabrea)		Grande € 5,00 Piccola € 3,00

Birre artigianali :

-Pater LivenBlanche 0,75 4,5% vol.		€ 20,00
-Birra "Statale 67" – Birrificio di Montelupo		€ 8,00
Bibite: aranciata, coca cola, gassosa		€ 3,00
Caffetteria Caffè € 2,00	Thè € 2,00	Cappuccino € 3,00