

## Menu à la carte TTC

Pain, gressins, biscuits salés : Petit panier (1 personne) €2,50

### Hors-d'œuvre à base de viande

<b>Hors-d'œuvre toscan</b> (saucisson aux graines de fenouil, saucisson coppa, lard de Cinta Senese)	€ 8,00
<b>Canapés toscans</b> (2 pièces)	€ 6,00
<b>Jambon de San Daniele ou de Parme</b>	€ 8,00
<b>Jambon ibérique Pata Negra tranché à la main</b>	€ 16,00
<b>Hors-d'œuvre à l'italienne</b>	€ 8,00
<b>Jambon et melon</b>	€ 12,00
<b>Jambon et mozzarella de bufflonne</b>	€ 12,00
<b>Bresaola, rouquette et grana</b>	€ 11,00
<b>Mozzarella de Bufflonne</b> la pièce	€ 8,00

### Porc de la race Cinta Senese

<b>Assortiment de Cinta Senese</b> (jambon, lard, coppa, longe)	€ 11,00
<b>Jambon de la race Cinta Senese</b>	€ 14,00
<b>Jambon de Cinta Senese et melon</b>	€ 16,00
<b>Coppa de Cinta Senese</b>	€ 7,00
<b>Longe de Cinta Senese</b>	€ 12,00
<b>Lard de Cinta Senese</b> de notre filière exclusive avec du pain grillé et frotté d'ail	€ 6,00

### Hors-d'œuvre à base de poisson

“Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement préventif à des températures très basses conformément aux prescriptions du règlement (CE) 853/2004 annexe III, chapitre 3, lettre D, point 3.”

### Hors-d'œuvre crus

<b>Carpaccio de saumon royal norvégien à l'aneth mariné avec salade des champs</b>	€ 11,00
<b>Carpaccio de saumon royal sauvage</b>	€ 16,00
<b>Carpaccio d'espadon</b>	€ 13,00
<b>Carpaccio d'espadon et de saumon royal</b>	€ 15,00
<b>Assortiment de carpaccios avec des crustacés</b>	€ 20,00
<b>Assortiment de carpaccios avec des huîtres</b>	€ 20,00
<b>Assortiment de carpaccios avec des crustacés, des huîtres Gillardeau</b>	€ 26,00
<b>Crustacés crus</b> les 100 g	€ 10,00
<b>Huîtres Gillardeau n° 1</b> -la pièce-	€ 6,00
<b>Huîtres Fines de Claire</b> -la pièce-	€ 3,50
<b>Anchois marinés de Cetara</b>	€ 12,00

### Hors-d'œuvre cuits

<b>Hors-d'œuvre de fruits de mer</b>	€ 13,00
<b>Poulpe "verace" poché avec des pommes de terre</b>	€ 13,00
<b>Espadon fumé avec de la rouquette et des crevettes</b>	€ 13,00
<b>Saumon sauvage Red King fumé</b>	€ 13,00
<b>Crevettes et rouquette</b>	€ 16,00
<b>Assortiment de fruits de mer</b>	€ 16,00
<b>Palourdes japonaises sauvages pêchées marinières</b>	€ 24,00
<b>Moules marinières</b>	€ 10,00
<b>Boulettes de calmars</b>	€ 12,00
<b>Petits poulpes pochés</b>	€ 16,00
<b>Cocktail de crevettes</b>	€ 16,00

Pour les hors-d'œuvre cuits, lorsque le poisson frais n'est pas disponible, nous cuisinons des produits nationaux pêchés de très grande qualité (provenance Pouilles et Sicile) congelés à bord du bateau.

## Entrées à base de viande

<b>Tagliatelle fait maison avec sauce toscane au bœuf ChianinoIGP et foies de poulet</b>	€ 13,00
<b>Rigatoni avec daube de bœuf Chianino et pecorino de fosse</b>	€ 12,00
<b>Rigatonis à l'amatriciana avec pecorino de fosse</b>	€ 11,00
<b>Spaghettis à la carbonara</b>	€ 11,00
<b>Tortellinis</b>	€ 13,00
<b>Fettuccine avec sauce à la viande de bœuf Chianino</b>	€ 12,00
<b>Fettuccine à la tomate</b>	€ 11,00
<b>Fettuccine aux cèpes</b>	€ 13,00
<b>Tagliolini ou risotto aux truffes</b>	€
<b>Gnocchis (le jeudi)</b> (avec ragu' €12.00)	€ 10,00
<b>Potages du jour :</b>	€ 10,00
Mardi..... <b>Ribollita</b> (En hiver seulement)	
Mercredi..... <b>Épeautre avec haricots</b>	
Jeudi..... <b>Orge et lentilles</b>	
Vendredi..... <b>Pois chiches et pâtes</b>	

## Entrées à base de poisson

<b>Spaghettis aux palourdes japonaises sauvages</b>	€ 15,00
<b>Spaghettis aux palourdes japonaises sauvages avec boutargue</b>	€ 17,00
<b>Spaghettis aux encornets frais</b>	€ 13,00
<b>Risotto aux fruits de mer</b>	€ 13,00
<b>Spaghettis aux crustacés</b>	€ 18,00
<b>Raviolis au saumon fait maison</b>	€ 13,00

## La Frisonne nationale

Côte de bœuf à la Fiorentina <i>au grill</i> , au poids les 100 g. (environ 400/500 g par portion)	€ 5.00
Côte de bœuf au grill (environ 350/400 grammes)	€18,00
Tagliata de bœuf avec rouquette	€14,00
Tagliata de bœuf à la truffe	€
Tagliata de bœuf aux cèpes	€20,00
Tagliata de bœuf avec des pommes de terre gratinées	€14,00
Hamburger tartare au grill (environ 220 grammes)	€14,00
Hamburger tartare au grill avec des pommes de terre	€14,00
Hamburger tartare au grill à la truffe	€
Hamburger tartare au grill avec des cèpes	€20,00
Filet de bœuf	€20,00

## Les races antiques toscanes : La Chianina ,La Calvana et le Mucco Pisano

Des produits de notre filière exclusive, élevés au pâturage durant les mois les moins froids.

La Calvana est un écotype de la race Chianina également appelée Chianina de montagne, provenant des monts de la Calvana entre Prato et Florence, exclusive des provinces de Pistoia, Prato et Florence.

Le Mucco Pisano, qui remonte au dix-huitième siècle, est une race exclusive de la province de Pise.

Côte de bœuf à la Fiorentina au poids (environ 400/500 par portion) les 100 g	€ 6,50
Côte de bœuf au grill (environ 350/400 g)	€22,00
Tagliata de bœuf avec rouquette	€16,00
Tagliata de bœuf à la truffe	€
Tagliata de bœuf aux cèpes	€24,00
Tagliata de bœuf avec des pommes de terre gratinées	€16,00
Hamburger tartare au grill	€16,00
Hamburger tartare au grill avec des pommes de terre	€16,00
Hamburger tartare au grill à la truffe	€
Hamburger tartare au grill avec des cèpes	€24,00
Filet de bœuf	€25,00

## Autres plats de viande

Aloyau de veau	€16,00
Il Peposo avec de la polenta rôtie de maïs complet	€16,00
Abbacchio scottadito	€15,00
Escalope au citron ou au vin	€14,00
Côte de porc d'loyau à la milanaise	€16,00
Côte de porc à la bolonaise	€16,00

<b>CÈPES RÔTIS</b>	<b>€</b>
<b>ŒUFS À LA TRUFFE</b>	<b>€</b>

## LE POISSON

<b>Poisson à chair blanche</b> (environ 250/350 par portion) .....	les 100 g	€ 8,00
Loup de mer, dorade, pageot Rose, ombrine, dentex, sole, pageot commun, sargue, marbré, galinette, rascasse, mérrou local, saint-pierre		
<b>Poisson à chair blanche au four avec des pommes de terre</b> (environ 250/350 p/p)	les 100 g	€ 9,00
<b>Merlu et Turbot</b> (environ 350/450 g par portion)	les 100 g	€ 6,00
<b>Merlu et Turbot au four avec des pommes de terre</b> (environ 350/450 g par por.)	les 100g	€ 6,00
<b>Poisson bleu</b> de la pêche du jour (environ 350/450 g par portion) (maquereaux, bonite, liche, dorade tropicale, muge, ceinture d'argent, aiguille, etc.)	les 100 g	€ 4,00
<b>Poisson bleu au four avec des pommes de terre</b>	les 100 g	€ 4,00
<b>Assortiment de poissons rôtis</b>		€24,00
<b>Hamburger de poissons</b>		€20,00
<b>Tranches ou filets de poisson à chair blanche</b>		€24,00
<b>Tranches ou filets de poisson au four avec des pommes de terre</b>		€24,00
<b>Crustacés de la mer Tyrrhénienne</b> (une portion)		€28,00
<b>*Crustacés provenant de Méditerranée ou de l'Atlantique Nord oriental</b>		€28,00
<b>Langouste et homard national</b>	les 100 g	€16,00
<b>Homard bleu</b>	les 100 g	€12,00
<b>Friture de calmars et de crevettes pêchés à la traîne</b> de la mer Tyrrhénienne		€20,00
<b>*Friture de calmars et de crevettes</b>		€20,00
*(provenant de Méditerranée ou de l'Atlantique Nord oriental)		
<b>Petits calmars pêchés à la traîne</b> de la mer Tyrrhénienne		€22,00
<b>Encornets pêchés à la traîne</b> de la mer Tyrrhénienne		€20,00
<b>Assortiment de friture pêchée à la traîne</b>		€20,00
<b>Crevettes marinières pêchées à la traîne de la mer Tyrrhénienne</b>		€18,00
<b>*Crevettes marinières pêchées à la traîne</b>		€18,00
<b>Anchois frits ou gratinés</b>		€14,00
<b>Anchois gratinés avec des pommes au four</b>		€16,00
<b>Boulettes de calmars</b>		€16,00

\* congelé à bord

## **Pizzeria- avec de la mozzarella de l' "Anticalatteria di Tramonti"**

<b>Fougasse</b>	€ 3,50
<b>Pizza margherita</b>	€ 8.00
<b>Pizza napolitaine</b>	€ 8.00
<b>Pizza marinière</b>	€ 6,50
<b>Pizza aux champignons</b>	€ 8,50
<b>Pizza au jambon de Parme</b>	€ 13.00
<b>Pizza capricciosa</b>	€ 11.50
<b>Pizza avec tomates de Pachino et mozzarella de bufflonne</b>	€ 12,50
<b>Pizza aux fruits de mer</b>	€ 13,00
<b>Pizza à l'espadon fumé</b>	€ 14,00
<b>Pizza au saumon</b>	€ 14,00
<b>Canapé avec anchois</b>	€ 7,50
<b>Canapé au jambon</b>	€ 10,50
<b>Canapé caprice</b>	€ 11,00
<b>Canapé à l'espadon fumé</b>	€ 11,50
<b>Canapé au saumon fumé</b>	€ 12,00
<b>Calzone au jambon</b>	€ 10,50
<b>Calzone à la bresaola</b>	€ 10,50

### **Légumes**

<b>Légumes bouillis au choix</b>	€ 7,00
<b>Salade verte ou composée</b>	€ 6,00
<b>Haricots de Sorana IGP à l'huile</b>	€ 6,00
<b>Haricots de Sorana IGP à l'étouffée</b>	€ 6,00
<b>Chicorée de Trévise au grill</b>	€ 8,00
<b>Crudités composées à la croque au sel</b>	€ 8,00
<b>Aubergines au four</b>	€ 6,00
<b>Pomme de terre gratinées au four</b>	€ 5,00
<b>Frites</b>	€ 6,00
<b>Artichauts à la romaine</b>	€ 6,00
<b>Artichauts à la giudia</b>	€ 6,00
<b>Artichauts frits ou artichauts et courgettes frits</b>	€ 8,00
<b>Puntarelle avec sauce d'anchois</b>	€ 8,00

### **Fromages**

<b>Fromages traditionnels (gruyère, gorgonzola, pecorino Romain, caciotta)</b>	€ 6,00
<b>Assortiment de fromages</b>	€ 10,00
<b>Parmigiano Reggiano</b>	€ 8,00
<b>Pecorino de fosse avec du miel</b>	€ 11,00

# Desserts

Tous les gâteaux et les biscuits sont faits maison

Tarte à la confiture de griottes	€ 6,00
Tiramisù	€ 7,00
Cassata sicilienne classique	€ 8,00
Cassata napolitaine au four	€ 7,00
Gâteau de ricotta et poires	€ 8,00
Gâteau au chocolat à la crème chantilly	€ 8,00
Entremets à l'orange	€ 7,00
Petits fruits glacés de châtaignes et de noix	€ 8,00
Crème caramel	€ 6,00
Cantuccini toscans aux amandes avec du Vin Santo	€ 6,00
Cantuccini toscans au chocolat noir avec du rhum	€ 7,00
Glace à la truffe noire	€ 8,00
Glace à la crème, au chocolat ou à la noisette	€ 7,00
Glace arrosée de liqueur ou de café	€ 8,00
Sorbet au citron du chef	€ 7,00
Salade de fruits frais	€ 6,00
Assortiment de fruits des bois	€ 7,00
Assortiment de fruits des bois avec glace et crème Chantilly	€ 9,00
Fraises des bois	€ 8,00
Fraises des bois avec glace et crème Chantilly	€ 10,00
Fraises	€ 7,00
Fraises avec glace et crème Chantilly	€ 9,00
Ananas frais	€ 7,00
Ananas frais avec de la glace	€ 9,00
Ananas frais avec de la liqueur	€ 8,00
Fruit de saison (1 fruit)	€ 2,00

## Eau minérale

Ferrarelle, nepi, boario

€ 3,50

## Bière pression "Spaten Gold di Monaco"

Demi € 6,50

Petite € 4,00

## Bière en bouteille Nastro azzurro

Grand € 5,00

Petite € 3,00

## **Bières artisanales :**

-Pater Liven Blanche 0,75 4,5% vol.	€ 20,00
-Pater Liven Triple orge blonde 0,75 8,0% vol.	€ 20,00
-Buffalo Stout orge brune 0,75 9,0% vol.	€ 20,00
-Bière au miel – Brasserie de Monte lupo	€ 8,00
-Bière au Safran – Brasserie de Monte Lupo	€ 8,00
-Bière "Statale 67" – Brasserie de Monte lupo	€ 8,00

**Boissons** orangeade, pepsi cola, limonade € 3,00

## Cafés

Café € 2,00

Thé € 2,00

Cappuccino € 3,00