

Menù alla carta

Pane, grissini, crackers (a persona) : € 2,50 Bread, bread sticks, crackers (for each person)

Piccoli antipasti - Little starter

<i>Filetto di baccalà fritto</i>	Fried salt cod fillet	€ 3,50
<i>Suppli tartufato ai funghi porcini freschi</i>	Truffled riceballs with fresh porcini mushrooms	€ 3,50
<i>Fiore di zucca fritto</i>	Fried zucchini flowers,	€ 2,50
<i>Sformatino di melanzane alla parmigiana con ricotta salata</i>		€ 6,00
Timbale of eggplant parmigiana, with salted ricotta cheese,		
<i>Verdure marinate</i>	Vegetables marinated	€ 4,00
<i>Carciofo alla giudia</i>	Fried artichokes ' alla giudia'	€ 6,00
<i>Crostino toscano</i>	Toast with meat sauce in tuscan style (1 pezzo)	€ 3,50

Antipasti a base di carne - starter of meat

<i>Antipasto toscano</i> (finocchiona ,salame, coppa ,lardo di Cinta Senese)	Tuscany starter	€ 8,00
<i>Prosciutto di S. Daniele o Parma</i>	S.Daniele or Parma ham	€ 8,00
<i>Prosciutto Toscano affettato a mano</i>	Iberico ham sliced by hand	€ 11,00
<i>Prosciutto Iberico affettato a mano</i>	Iberico ham hand sliced	€ 16,00
<i>Prosciutto e melone</i>	Ham and melon	€ 12,00
<i>Prosciutto e mozzarella di bufala</i>	Ham and bufala cheese	€ 12,00
<i>Mozzarella di bufala l'una (200 gr.)</i>	— mozzarella of bufala, one	€ 8,00
<i>Affettati misti di suino di Cinta Senese</i> (prosciutto, lardo, coppa, lonza)		€ 11,00
Mixed Coldcuts of pork Cinta Senese		
<i>Prosciutto di razza "Cinta Senese"</i>	"Cinta Senese " ham	€ 14,00

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

Carpaccio di salmone norvegese all'aneto marinato con insalatina		€ 11,00
<i>Carpaccio of fresh raw salmon marinated with little salad</i>		
Carpaccio di salmone reale selvaggio	– carpaccio of fresh raw wild salmon	€ 16,00
Carpaccio di pesce spada e salmone selvaggio	-raw swordfish and wild salmon	€ 15,00
Carpaccio misto ,crostacei, ostriche Gillardeau	raw fish,rawshellfish,oysters	€ 26,00
Crostacei crudi – rawshellfish	l'etto (100 grams)	€ 10,00
OstricheGillardeau n° 1 - l'una	Oysters-Gillardeau n°1 - (1piece)	€ 6,00
Alici di Cetara marinate	marinated anchovies from Cetara	€ 12,00

Antipasti cotti - cooked starters

Antipasto di mare	Seafood starter	€ 13,00
Polpo verace bollito con patate	Boiled octopus with potatoes	€ 13,00
Pesce spada affumicato con rughetta e gamberi		€ 13,00
<i>Smoked swordfish, rocket and prawns</i>		
Polpette di calamari in umido	Squid fishballs with tomato sauce	€ 12,00
Polpetti affogati	Braised little octopuses	€ 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

<i>Tagliatelle fatte in casa al ragù toscano di manzo chianino IGP e fegatini di pollo</i>		€ 13,00
<i>Rigatoni con stufato di chianina e pecorino</i>	<i>Rigatoni with braised Chianina beef</i>	€ 12,00
<i>Rigatoni alla amatriciana</i>	<i>With tomato sauce and bacon</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	<i>With egg,bacon and black pepper</i>	€ 11,00
<i>Tortellini casarecci fatti a mano (hand made)</i>	<i>With tomato,meat sauce or cream sauce</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine al ragù di chianina</i>	<i>Fettuccine with meat sauce of chianina beef</i>	€ 12,00
<i>Fettuccine al pomodoro</i>	<i>With tomato sauce</i>	€ 11,00
<i>Fettuccine ai funghi porcini</i>	<i>With boletus mushrooms</i>	€ 13,00
<i>Tagliolini o risotto al tartufo estivo</i>		€ 18,00
<i>Tagliolini or rice with summer truffle</i>		

Minestre del giorno:...Soupe of the day (Solo in inverno— only in winter)

<i>Martedì...(Tuesday)</i>	<i>Ribollita</i>	€ 10,00
<i>Mercoledì...(Wednesday).</i>	<i>Farro con fagioli</i>	€ 10,00
<i>Giovedì...(Thursday).....</i>	<i>Orzo e lenticchie</i>	€ 10,00
<i>Venerdì...(Friday).....</i>	<i>Pasta e ceci</i>	€ 10,00

Primi a base di pesce — First courses of fish

<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	<i>Spaghetti with sea clams</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti alle vongole veraci con bottarga</i>	<i>Spaghetti with sea clams and bottarga</i>	€ 17,00
<i>Spaghetti con totanetti freschi</i>	<i>Spaghetti with little squid</i>	€ 13,00
<i>Risotto alla pescatora</i>	<i>Seafood rice</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti con crostacei</i>	<i>Spaghetti with prawns</i>	€ 18,00
<i>Ravioli al salmone fatti in casa</i>	<i>Home made "ravioli" with salmon</i>	€ 13,00

Quando disponibili utilizziamo esclusivamente vongole veraci selvagge

LA CARNE – Meat

Scottona IGP: Chianina e Calvana

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) Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion)price	l'etto for 100 grams	€ 6,50
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 350/400)	Grilled steak one portion	€ 22,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate	Slices of beef with rocket or potatoes	€ 16,00
Tagliata con tartufo estivo	Slices of beef with summer truffle	€ 20,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate	Hamburger tartare grilled with potatoes	€ 16,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo estivo Hamburger tartare grilled with summer truffle		€ 20,00
Filetto fillet		€ 25,00

Vitellone bianco dell'Appennino centrale

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

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione) Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion)price	l'etto for 100 grams	€ 5,00
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 350/400)	Grilled steak one portion	€ 18,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate	Slices of beef with rocket or potatoes	€ 14,00
Tagliata con tartufo estivo	Slices of beef with summer truffle	€ 18,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate	Hamburger tartare grilled with potatoes	€ 14,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo estivo Hamburger tartare grilled with summer truffle		€ 18,00
Filetto fillet		€ 20,00

Altri secondi

Lombata di vitello	sirloin of veal	€ 16,00
Il Peposo con polenta arrosto di granturco integrale Braised with pepper and hot pepper with roasted polenta		€ 16,00
Abbacchio a scottadito	Grilled "finger burnt" lamb	€ 15,00
Scaloppina al limone o al vino	Veal scallop sautéed with butter and white wine or lemon	€ 14,00
Saltimbocca alla romana	Veal scallop in the roman way with ,butter and slices of ham	€ 15,00
Costoletta di lombo alla Milanese o alla Bolognese Fried cutlet of veal in the milan style with a coating of beaten, egg and bread crumbs or fried cutlet with a coating of beaten,egg,bread crumbs, tomato,slices of ham and mozzarella cheese		€ 16,00
Fritto all'italiana (carciofi, zucchine e mozzarella)	Fried artichokes, zucchini and mozzarella	€ 14,00
Uova al tartufo estivo	eggs with summer truffle	€ 16,00

IL PESCE - Fish

Pesce bianco selvaggio (circa 250/350gr a porzione)	l'etto	€ 8,00
<i>White wild fish (approximately 250/350gr)</i>		
Pesce bianco selvaggio al forno con patate(circa 250/350 gr a porzione) ...	l'etto	€ 9,00
<i>White wild fish with potatoes (250 gr. / 300 a portion) the price is for gr.100</i>		
Arrosto misto	<i>Mixed grilled wild fish</i>	€ 24,00
Trance o filetti di pesce bianco	<i>Fillet of wild fish</i>	€ 24,00
Crostacei del tirreno (una porzione 280 gr.)	<i>Prawns from tirreno (one portion)</i>	€ 28,00
Crostacei dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale*		€ 28,00
<i>*Prawns from mediterranean sea or nordatlantic ocean</i>		
Aragosta e astice nazionale	l'etto	€ 16,00
<i>Spiny lobster and italian lobster</i>	<i>gr.100</i>	
Astice blu	<i>Blue european lobster (gr 100)</i>	l'etto
		€ 12,00
Frittura di calamari e gamberi di paranza o Frittura mista di paranza		€ 20,00
<i>Deep friedsquids and prawns or Deep friedfishdishes</i>		
Frittura di calamari e gamberi*		€ 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>		
Calamaretti di paranza del tirreno		€ 22,00
<i>Little squid, deep fried, grilled or au sautéed</i>		
Totanetti di paranza del tirreno		€ 18,00
<i>Little brown squid, deep fried, grilled or at sauté</i>		
Frutti di mare misti	<i>Seafood starter</i>	€ 16,00
Sauté di vongole veraci selvagge	<i>Sauté of wild clams</i>	€ 24,00
Sauté di Cozze	<i>Sauté of mussels</i>	€ 10,00
Gamberetti di paranza del tirreno alla marinara		€ 18,00
<i>Sauté of prawns</i>		
Gamberetti di paranza alla marinara*		€ 18,00
<i>*(del mediterraneo) Sautéedprawns from mediterraneansea</i>		
Alici fritte o gratinate	<i>Fried anchovies or gratin</i>	€ 14,00
Alici gratinate con patate al forno	<i>Gratin anchovies with potatoes</i>	€ 6,00
Polpette di calamari	<i>Fish balls of squid</i>	€ 16,00

() congelato a bordo – deep frozen*

Pizzeria- con mozzarella dell' "Antica latteria di Tramonti"

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

<i>Focaccia</i>	<i>White pizza</i>	€ 3,50
<i>Pizza margherita</i>	<i>With tomato and mozzarella</i>	€ 8,00
<i>Pizza napoletana</i>	<i>With tomato, mozzarella and anchovies</i>	€ 8,00
<i>Pizza alla marinara</i>	<i>With tomato, garlic and origano</i>	€ 6,50
<i>Pizza con funghi champignon</i>	<i>With mushrooms</i>	€ 8,50
<i>Pizza con funghi porcini</i>	<i>With porcini mushrooms</i>	€ 14,00
<i>Pizza al prosciutto di Parma</i>	<i>With 'Parma' ham</i>	€ 13,00
<i>Pizza capricciosa</i>	<i>With ham, mushrooms and egg</i>	€ 11,50
<i>Pizza con pomodorini di Pachino e Bufala</i> <i>Pizza with bufala cheese and fresh little tomatoes</i>		€ 12,50
<i>Pizza funghi e prosciutto</i>	<i>With mushrooms and ham</i>	€ 13,50
<i>Pizza alla pescatora</i>	<i>With squid and mussels</i>	€ 13,00
<i>Pizza con pesce spada affumicato</i>	<i>With smoked swordfish</i>	€ 14,00
<i>Pizza al salmone</i>	<i>With smoked salmon</i>	€ 14,00
<i>Pizza con tartufo estivo</i>	<i>Pizza with summer truffle</i>	€ 20,00
<i>Crostino con alici</i>	<i>Toast with mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 7,50
<i>Crostino al prosciutto</i>	<i>With 'Parma' ham</i>	€ 10,50
<i>Crostino capriccioso</i>	<i>With 'Parma' ham, mozzarella cheese and mushrooms</i>	€ 11,00
<i>Crostino con pesce spada affumicato</i>	<i>Toast with mozzarella cheese and smoked swordfish</i>	€ 11,50
<i>Crostino con salmone affumicato</i>	<i>Toast with mozzarella cheese and smoked salmon</i>	€ 12,00
<i>Calzone al prosciutto</i> <i>A folded of pizza with 'Parma' ham, egg, parmigiano and mozzarella cheese stuffed inside</i>		€ 10,50

Contorni Vegetables

<i>Verdure bollite a scelta</i>	Boiled vegetables of your choice	€ 7,00
<i>Carciofi alla romana</i>	Stewed artichokes baked	€ 6,00
<i>Carciofi alla giudia</i>	Fried artichokes ' alla giudia'	€ 6,00
<i>Fritto di carciofi e zucchine</i>	Fried artichokes and zucchini	€ 10,00
<i>Insalata verde o mista</i>	Green or mixed salad	€ 6,00
<i>Fagioli all'olio (cotti nel forno a legna)</i>	White beans with oil cooked in wood oven	€ 6,00
<i>Fagioli all'uccelletto</i>	With tomato, garlic and red pepper	€ 7,00
<i>Radicchio trevigiano ai ferri</i>	grilled red cicory	€ 8,00
<i>Crudità mista in pinzimonio</i>	Mixed crudité	€ 8,00
<i>Puntarelle con salsa d'alici</i>		€ 8,00
<i>Verdure al forno o marinate</i>	Vegetables baked or marinated	€ 6,00
<i>Patate gratinate al forno</i>	Roast potatoes	€ 5,00
<i>Patatine fresche fritte</i>	Fresh fried potatoes	€ 6,00

Formaggi - Cheeses

<i>Formaggi tradizionali a scelta</i>	traditional cheese of your choice	€ 6,00
<i>Formaggi misti (groviera, gorgonzola, pecorino romano, caciotta e parmigiano)</i>		€ 10,00
<i>Parmigiano Reggiano</i>		€ 8,00
<i>Pecorino di fossa con miele</i>	pecorino di fossa cheese with honey	€ 11,00

Dessert

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

<i>Dolci del giorno</i>	<i>Cakes of the day</i>	€ 8,00
<i>Crostata di visciole o albicocche</i>	<i>Tart with jam cherries or apricot</i>	€ 6,00
<i>Cassata siciliana classica</i>	<i>Typical sicilian Cake</i>	€ 8,00
<i>Torta di ricotta e pere</i>	<i>Cake with ricotta cheese and pears</i>	€ 8,00
<i>Fruttini gelato di castagne e noci</i>	<i>little icecream of chestnuts and walnuts</i>	€ 8,00
<i>Cream Caramel</i>		€ 6,00
<i>Cantuccini toscani con Vin Santo</i>		€ 6,00
<i>Typical tuscan biscuits with almonds & sweet wine</i>		
<i>Cantuccini toscani al cioccolato con Rum</i>		€ 7,00
<i>Typical tuscan biscuits with chocolate & Rum</i>		
<i>Gelato al Tartufo nero</i>	<i>Black Truffle icecream</i>	€ 8,00
<i>Gelato o sorbetto al limone</i>	<i>Icecream or lemon sorbet</i>	€ 7,00

Frutta

<i>Macedonia di frutta fresca</i>	<i>Fresh fruit salad</i>	€ 6,00
<i>Frutti di bosco misti</i>	<i>Mixed berries</i>	€ 7,00
<i>Frutti di bosco misti con gelato o panna</i>	<i>Mixed berries with cream or ice cream</i>	€ 9,00
<i>Fragoline di bosco</i>	<i>Little wild strawberries</i>	€ 8,00
<i>Fragoline di bosco con gelato o panna</i>	<i>Little wild strawberries with ice cream or milk cream</i>	€ 10,00
<i>Fragole</i>	<i>Strawberries</i>	€ 7,00
<i>Fragole con gelato o panna</i>	<i>Strawberries with cream or ice cream</i>	€ 9,00
<i>Ananas fresco</i>	<i>Fresh pineapple</i>	€ 7,00
<i>Ananas fresco con gelato</i>	<i>Fresh pineapple with ice cream</i>	€ 9,00
<i>Frutta di stagione (1 frutto)</i>	<i>Fruit of season (one fruit)</i>	€ 2,50

Bevande

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

Birre artigianali :

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