

Menú a la carta IVA incluido

Pan, grissini, crackers: Cesta pequeña (1 persona) 2,00 €

Entrantes a base de carne:

Entrante toscano(finocchiona, salami, copa, tocino de Cinta Senese)	€ 8,00
Tostaditas toscanas (2 piezas)	€ 6,00
Jamón de San Daniele o Parma	€ 8,00
Jamón ibérico Pata Negra cortado a mano	€ 16,00
Entrante italiano	€ 8,00
Melón con jamón	€ 12,00
Jamón y mozzarella de búfala	€ 12,00
Bresaola, rúcula y queso grana	€ 11,00
Mozzarella de búfala unidad	€ 8,00

Jamón de raza Cinta Senese

Surtido de Cinta Senese (jamón, tocino, copa, lomo)	€ 11,00
Jamón de raza Cinta Senese	€ 14,00
Melón con jamón Cinta Senese	€ 16,00
Copa de Cinta Senese	€ 7,00
Lomo de Cinta Senese	€ 12,00
Tocino de Cinta Senese <u>de nuestra producción exclusiva</u> con pan tostado	€ 6,00

Entrantes a base de pescado:

“El pescado destinado para su consumo crudo se ha sometido a tratamiento de lavado previo con reducción de temperatura conforme a las prescripciones del Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, capítulo 3, letra D, punto 3.”

Entrantes crudos

Carpaccio de salmón real noruego con eneldo marinado con ensalada de campo	€ 11,00
Carpaccio de salmón real salvaje	€ 16,00
Carpaccio de pez espada	€ 13,00
Carpaccio de pez espada y salmón real	€ 15,00
Carpaccio mixto con crustáceos	€ 20,00
Carpaccio mixto con ostras	€ 20,00
Carpaccio mixto con crustáceos, ostras Gillardeau	€ 26,00
Crustáceos crudos 100 gramos	€ 10,00
Ostras Gillardeau nº 1 -una-	€ 6,00
Ostras Fines de Claire -una-	€ 3,50
Anchoas marinadas de Cetara	€ 12,00

Entrantes cocinados

Entrante marinero	€ 13,00
Pulpo hervido con patatas	€ 13,00
Pez espada ahumado con rúcula y gambas	€ 13,00
Salmón salvaje Red King ahumado	€ 13,00
Gambas y rúcula	€ 16,00
Surtido de marisco	€ 16,00
Almejas finas salvajes a lamarinera	€ 24,00
Mejillones a la marinera	€ 10,00
Albóndigas de calamares	€ 12,00
Pulпитos en salsa	€ 16,00
Cóctel de gambas	€ 16,00

Para los entrantes cocinados, cuando no hay disponible pescado fresco, usamos pescado nacional de gran calidad (procedente de Puglia y Sicilia) congelado a bordo.

Primeros a base de carne

Tagliatelle caseros con ragú Toscanode buey de raza Chianina IGP e higaditos de pollo	€ 13,00
Rigatoni con estofado de carne de raza Chianina y queso pecorino di fossa	€ 12,00
Rigatoni alla amatriciana con queso pecorino di fossa	€ 11,00
Spaghetti alla carbonara	€ 11,00
Tortellini	€ 13,00
Fettuccine con ragú de carne de raza Chianina	€ 12,00
Fettuccine con tomate	€ 11,00
Fettuccine con funghi porcini	€ 13,00
Gnocchi ragu'	€ 11,00
Gnocchi (los jueves)	€ 10,00
Tagliolini o el risotto con trufas	€
Sopas del día:	€ 10,00
Martes..... Ribollita	(Sólo en invierno)
Miércoles..... Espelta con judías	
Jueves..... Cebada y lentejas	
Viernes..... Pasta y garbanzos	

Primeros a base de pescado

Spaghetti con almejas finas salvajes	€ 15,00
Spaghetti con almejas finas salvajescon botarga	€ 17,00
Spaghetti con chipirones frescos	€ 13,00
Risotto a la marinera	€ 13,00
Spaghetti con crustáceos	€ 18,00
Raviolis caseros con salmón	€ 13,00

La raza Frisona nacional

Fiorentina a la parrilla a peso (aprox. 400/500 g por porción) 100 g	€ 5,00
Bistec a la parrilla (aprox. 350/400 gramos)	€ 18,00
Tagliata con rúcula	€ 14,00
Tagliata con trufa	€
Tagliata con funghi porcini	€ 20,00
Tagliata con patatas gratinadas	€ 14,00
Hamburguesa tártara a la parrilla (aprox. 220 gramos)	€ 14,00
Hamburguesa tártara a la parrilla con patatas	€ 14,00
Hamburguesa tártara a la parrilla con trufa	€
Hamburguesa tártara a la parrilla con funghi porcini	€ 20,00
Filete	€ 20,00

Las antiguas razas de la Toscana: Chianina, Calvana y Pisana

De producción exclusiva, criadas en pasto durante los meses con temperaturas más suaves.

La Calvana es un ecotipo de la raza Chianina, llamada también Chianina de montaña, procedente de las montañas de la Calvana, entre Prato y Florencia, exclusiva de las provincias de Pistoia, Prato y Florencia.

La vaca Pisana, raza que se remonta al siglo XVIII, es exclusiva de la provincia de Pisa.

Fiorentina a la parrilla a peso (aprox. 400/500 g por porción) 100 g	€ 6,50
Bistec a la parrilla (aprox. 350/400 g)	€ 22,00
Tagliata con rúcula	€ 16,00
Tagliata con trufa	€
Tagliata con funghi porcini	€ 24,00
Tagliata con patatas gratinadas	€ 16,00
Hamburguesa tártara a la parrilla	€ 16,00
Hamburguesa tártara a la parrilla con patatas	€ 16,00
Hamburguesa tártara a la parrilla con trufa	€
Hamburguesa tártara a la parrilla con funghi porcini	€ 24,00
Filet	€ 25,00

Otros segundos de carne

Solomillo de ternera	€ 16,00
Il Peposo con polenta asada de maíz integral	€ 16,00
Chuletas de cordero lechal	€ 15,00
Escalope con limón o al vino	€ 14,00
Saltimbocca a la romana	€ 15,00
Cotoletta a la milanese	€ 16,00
Cotoletta a la boloñesa	€ 16,00

FUNGHI PORCINI A LA BRASA €

HUEVOS CON TRUFA NEGRA DE VERANO €

EL PESCADO

Pescado blanco (aprox. 250/350 g por porción).....	100 g	€ 8,00
Lubina, dorada, besugo, corvina, dentón, lenguado, breca, sargo, herrera, bejel, escorpina, mero, S. Pietro		
Pescado blanco al horno con patatas (aprox. 250/350 g por porción)	100 g	€ 9,00
Merluza y rodaballo (aprox. 250/350 g por porción)	100 g	€ 6,00
Merluza y rodaballo al horno con patatas (aprox. 250/350 g por porción)	100 g	€ 6,00
Pescado azul según disponibilidad (aprox. 350/450 g por porción) (caballa, bonito, lija, lampuga, mújol, pez cinto, aguja, etc.)	100 g	€ 4,00
Pescado azul al horno con patatas	100 g	€ 4,00
Parrillada mixta		€ 24,00
Hamburguesa de pescado		€ 20,00
Filetes de pescado blanco		€ 24,00
Filetes de pescado al horno con patatas		€ 24,00
Crustáceos del Tirreno (una porción)		€ 28,00
Crustáceos del Mediterráneo o del Atlántico norte oriental		€ 28,00
Angosta y bogavante nacional	100 g	€ 16,00
Bogavante azul	100 g	€ 12,00
Fritura de calamares y gambas de arrastre del Tirreno		€ 20,00
*Fritura de calamares y gambas		€ 20,00
*(del Mediterráneo o del Atlántico norte oriental)		
Calamares de arrastre del Tirreno		€ 22,00
Chipirones de arrastre del Tirreno		€ 20,00
Surtido de fritura de arrastre		€ 20,00
Gambas de arrastre del Tirreno a la marinera		€ 18,00
*Gambas de arrastre a la marinera		€ 18,00
Anchoas fritas o gratinadas		€ 14,00
Anchoas gratinadas con patatas al horno		€ 16,00
Albóndigas de calamares		€ 16,00
Bacalao a la livornese (los viernes)		€ 16,00

* congelado a bordo

Pizzería- con mozzarella de la “Antica latteria di Tramonti”

Focaccia	€	3,50
Pizza Margarita	€	8.00
Pizza napolitana	€	8.00
Pizza marinera	€	6,50
Pizza con champiñones	€	8,50
Pizza con jamón de Parma	€	13.00
Pizza Capricciosa	€	11,50
Pizza con tomates cherry de Pachino y búfala	€	12,50
Pizza Pescatora	€	13,00
Pizza con pez espada ahumado	€	14,00
Pizza con salmón	€	14,00
Tostada con anchoas	€	7,50
Tostada con jamón	€	10,50
Tostada Capricciosa	€	11,00
Tostada con pez espada ahumado	€	11,50
Tostada con salmón ahumado	€	12,00
Calzone con jamón	€	10,50
Calzone con bresaola	€	10,50

Acompañamientos

Verduras hervidas a elegir	€	7,00
Ensalada verde o mixta	€	6,00
Judías de Sorana IGP con aceite	€	6,00
Judías de Sorana IGP con salsa de tomate	€	6,00
Achicoria de Treviso a la parrilla	€	8,00
Surtido de crudités en vinagre	€	8,00
Berenjenas al horno	€	6,00
Patatas gratinadas al horno	€	5,00
Patatas fritas	€	6,00
Alcachofas a la romana	€	6,00
Alcachofas al estilo judío	€	6,00
Alcachofas fritas o alcachofas y calabacín fritos	€	8,00
Achicoria puntarelle con salsa de anchoas	€	8,00

Quesos

Quesos tradicionales (groviera, gorgonzola, pecorino romano, caciotta)	€	6,00
Surtido de quesos	€	10,00
Parmigiano Reggiano	€	8,00
Pecorino di fossa con miel	€	11,00

Postres

Todos los pasteles y bizcochos son caseros

Crostata de guindas	€	6,00
Tiramisù	€	7,00
Cassata siciliana clásica	€	8,00
Cassata napolitana al horno	€	7,00
Pastel de ricotta y peras	€	8,00
Pastel de chocolate con nata	€	8,00
Semifrío de naranja	€	7,00
Frutas heladas de castañas y nueces	€	8,00
Cream Caramel	€	6,00
Cantuccini toscanos de almendras con Vin Santo	€	6,00
Cantuccini toscanos de chocolate fondant con ron	€	7,00
Helado de trufa negra	€	8,00
Helado de crema, chocolate o avellanas	€	7,00
Helado con licor o con café	€	8,00
Sorbete de limón casero	€	7,00
Macedonia de fruta fresca	€	6,00
Surtido de frutas del bosque	€	7,00
Surtido de frutas del bosque con helado o nata	€	9,00
Fresas salvajes	€	8,00
Fresas salvajes con helado o nata	€	10,00
Fresas	€	7,00
Fresas con helado o nata	€	9,00
Piña natural	€	7,00
Piña natural con licor	€	8,00
Piña natural con helado	€	9,00
Fruta de temporada (1 pieza)	€	2,00

Agua mineral € 3,50

Ferrarelle, Nepi, Boario

Cerveza de barril “Spaten Gold de Múnich”

Mediana	€ 6,50	Pequeña	€ 4,00
---------	--------	---------	--------

Cerveza en botella Nastro Azzurro

Grande	€ 5,00	Pequeña	€ 3,00
--------	--------	---------	--------

Cervezas artesanales:

-Pater Liven Blanche 0,75 4,5% vol.	€	20,00
-Pater Liven Triple cebada rubia 0,75 8,0% vol.	€	20,00
-Buffalo Stout cebada tostada 0,75 9,0% vol.	€	20,00
-Cerveza con miel – Fábrica de cerveza de Monte Lupo	€	8,00
-Cerveza con azafrán – Fábrica de cerveza de Monte Lupo	€	8,00
-Cerveza “Statale 67” – Fábrica de cerveza de Monte Lupo	€	8,00
<u>Bebidas</u> naranjada, Pepsi Cola, gaseosa	€	3,00

Cafetería

Café	€ 2,00	Te	€ 2,00	Cappuccino	€	3,00
------	--------	----	--------	------------	---	------