

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 SO₂; **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.

Il servizio di accoglienza (pane incluso) è di € 3,00 a persona. PINSA ROMANA € 3,00 a persona.

L'accoglienza ai tavoli richiede la consumazione di almeno una pietanza principale a persona, tra primi, secondi o pizzeria

The welcome service (bread included) is €3.00 per person. PINSA ROMANA € 3,00 a persona.

Welcome at tables requires a minimum consumption of at least one main dish per person, among first courses, second courses or pizzeria

Piccoli antipasti - Little starter

Filetto di baccalà fritto	Fried salt cod fillet (a,c,e,k,l,f)	€ 4,50
Suppli tartufato ai funghi porcini	Truffled riceballs with porcini mushrooms (a,c,e,g,k,f,l)	€ 4,50
Suppli al ragù di chianina	Suppli with meat sauce	€ 4,50
Melanzane alla siciliana	Sicilian eggplant	€ 8,00
Fiore di zucca fritto	Fried zucchini flowers, (a,c,e,g,k,f,l)	€ 4,50
Sformatino di melanzane alla parmigiana con ricotta salata	(a,e,g,k,l) Timbale of eggplant parmigiana, with salted ricotta cheese,	€ 12,00

Antipasti a base di carne - starter of meat

Crostini toscani di carne e fegatini	(a,i,l)	€ 10,00
Prosciutto di S. Daniele o Parma	S.Daniele or Parma ham	€ 10,00
Prosciutto Toscano di Pratomagno affettato a mano	Pratomagno hand sliced	€ 16,00
Prosciutto Iberico affettato a mano	Iberico ham hand sliced	€ 20,00
Prosciutto e melone	Ham and melon	€ 15,00
Prosciutto e mozzarella di bufala	Ham and bufala cheese	€ 16,00
Mozzarella di bufala l'una (250 gr. circa)	— mozzarella of bufala, one	€ 12,00
Antipasto Toscano	(misto di affettati tipici e crostino Toscano) Mixed of typical salumi and cheese from Tuscany	€ 15,00
Prosciutto di razza "Cinta Senese"	"Cinta Senese" ham	€ 18,00

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)	€ 12,00
Gamberoni rossi	(b) l'etto (100 grams)	€ 15,00
Ostriche Gillardeau - l'una	(n) Oysters-Gillardeau - (1piece)	€ 7,00
Alici di Cetara marine	(d) marinated anchovies from Cetara	€ 15,00
Carpaccio di salmone, crostacei, ostriche Gillardeau	raw fish,rawshellfish,oysters	€ 30,00
Carpaccio Salmone	Carpaccio of salmon	€ 22,00

Antipasti cotti - cooked starters

Antipasto di mare	(a,b,d,i,n) Seafood starter	€ 16,00
Polpo verace bollito con patate	(a,b,d) Boiled octopus with potatoes	€ 18,00

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 pesce

First courses of fish

(La nostra pregiata pasta fresca artigianale è prodotta con la farina di grano antico integrale Senatore Cappelli)

(Our fresh artisanal pasta is made with Senatore Cappelli ancient whole wheat flour)

A richiesta è possibile ordinare pasta secca tradizionale

Spaghettoni di pasta fresca alle vongole veraci *allevate(a,n) Spaghetti with sea clams* € 19,00

“ “ **con vongole veraci Selvagge** *(a,n)Spaghetti with wild sea clams* € 24,00

Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga *allevate (a,n,l)Spaghetti with clams and bottarga* € 24,00

Spaghettoni alle vongole veraci Selvagge e bottarga *(a,n) Spaghetti with wild sea clams* € 29,00

Spaghettoni di pasta fresca con totanetti freschi *(a,d) Spaghetti with little squid* € 18,00

Risotto alla pescatora *(a,b,d,i,l,n) Seafood rice* € 18,00

Spaghettoni di pasta fresca con crostacei *(a,b,l)Spaghetti with prawns* € 25,00

Altri Primi

Other first courses

(La nostra pasta fresca artigianale è fatta con la farina di grano antico integrale Senatore Cappelli)

(Our fresh artisanal pasta is made with Senatore Cappelli ancient whole wheat flour)

Spaghettoni di pasta fresca cacio e pepe *(a,e,g,l)* € 15,00
Spaghettoni with fresh pasta, cheese and pepper

Spaghettoni di pasta fresca alla amatriciana *(a,g)* € 15,00

Spaghetti with tomato sauce and bacon

Spaghettoni di pasta fresca alla carbonara *(a,c) (con uova bio)* € 15,00

With egg,bacon cheese and black pepper

Tortellini in brodo, al pomodoro, al ragù di chianina od alla crema di latte *(a,c,e,g,k,i)* € 18,00

With broth, tomato,meat sauce or cream sauce

Pappardelle al ragù di chianina *(a,c,e,g,k,i)* *Fettuccine with meat sauce of chianina beef* € 15,00

Pappardelle al pomodoro *(a,c,g,i)* *With fresh tomato sauce* € 15,00

Pappardelle ai funghi porcini *(a,c,g)* *With boletus mushrooms* € 16,00

Tagliolini o risotto al tartufo bianco *(a,c,g,l)* *Tagliolini or rice with white truffle* € 60,00

LA CARNE – Meat

Scottona IGP: Chianina, Calvana 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.450/550 a porzione)	l'etto	€ 8,00
Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion) price	for 100 grams	
Bistecca alla fiorentina a peso (circa gr.400/500 a porzione)	l'etto	€ 8,00
Grilled steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion) price	for 100 grams	
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 350/400)	Grilled steak one portion	€ 32,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate	Slices of beef with rocket or potatoes	€ 25,00
Tagliata con funghi porcini	Slices of beef with boletus mushrooms	€ 30,00
Tagliata con tartufo bianco (a,l,c,g,i)	Slices of beef with white truffle	€ 60,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate (a,c,f,i,j,k,l,m)	Hamburger tartare grilled with potatoes	€ 24,00
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini (a,c,f,i,j,k,l,m)		€ 30,00
Slices of beef with boletus mushrooms		
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo bianco		€ 60,00

(a,l,c,g,i) Hamburger tartare grilled with fine white truffle

Vitellone e Scottona di nostra filiera esclusiva, allevato al pascolo

Fiorentina ai ferri a peso (circa gr.400/500 a porzione)	l'etto	€ 6,00
Grilled T-bone steak by weight (approximately 400/500 gr. a portion) price	for 100 grams	
Bistecca ai ferri (circa/ approximately gr. 400/500)	Grilled steak one portion	€ 26,00
Tagliata con rughetta o patate gratinate (a,l,i)	Slices of beef with rocket or potatoes	€ 20,00
Tagliata con funghi porcini	Slices of beef with boletus mushrooms	€ 26,00
Tagliata con tartufo bianco (a,l,c,g,i)	Slices of beef with white truffle	€ 55,00
Hamburger alla tartara ai ferri con patate (a,l,i)	Hamburger tartare grilled with potatoes	€ 20,00
Hamburger alla tartara ai ferri con tartufo bianco		€ 55,00
(a,l,c,g,i) Hamburger tartare grilled with fine white truffle		
Hamburger alla tartara ai ferri con funghi porcini (a,c,f,i,j,k,l,m)		€ 24,00
Slices of beef with boletus mushrooms		
Filetto fillet		€ 25,00

Altri secondi

Lombata di vitello	sirloin of veal	€ 22,00
Abbacchio a scottadito	Grilled "finger burnt" lamb	€ 22,00
Scaloppina al limone o al vino (a,)	Veal scallop sautéed with butter and white wine or lemon	€ 16,00
Saltimbocca alla romana (a,)	Veal scallop in the roman way with ,butter and slices of ham	€ 20,00
Costoletta di lombo alla Milanese (a,c)		€ 24,00
Fried cutlet of veal in the milan style with a coating of beaten, egg and bread crumbs		
Cotoletta alla Bolognese (a,c)		€ 22,00
fried cutlet with a coating of beaten,egg,bread crumbs, tomato,slices of ham and mozzarella cheese		

IL PESCE - Fish

Pesce bianco Selvaggio ai ferri od al forno (a,b,d)	l'etto	€
9,00		
Pesce bianco Selvaggio con patate od in guazzetto con pomodorini (a,b,d)	l'etto	€ 10,00
<i>White wild fish (approximately 250/350gr) the price is for gr.1</i>		
Arrosto misto con patate (a,b,d,n)	Mixed grilled wild fish with potatoes	€ 30,00
Trance o filetti di pesce bianco selvaggio (a,b,d)	Fillet of wild fish	€ 28,00
Tranci di Rana Pescatrice o Pesce Spada (a,b,d)	Fillet of anglerfish or swordfish	€ 26,00
Crostacei del tirreno (a,b,d)	Prawns	€ 30,00
Crostacei dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale* (a,b,d)		€ 30,00
<i>*Prawns from mediterranean sea or nordatlantic ocean</i>		
Gamberoni rossi* (a,b,d)		€ 35,00
Frittura di calamari e gamberi freschi o Frittura mista di paranza (a,b,d)		€ 24,00
<i>Deep fried squids and prawns or Deep fried fish dishes</i>		
Frittura di calamari e gamberi* (a,b,d)	<i>*(dal mediterraneo o dal nord atlantico orientale)</i>	€ 24,00
<i>*Deep fried squids and prawns from mediterranean sea or nord atlantic ocean</i>		
Calamari ai ferri* o fritti (a,b,d) grilled squid		€ 22,00
Totanetti freschi di paranza del tirreno (a,b,d)		€ 22,00
<i>Little brown squid, deep fried, grilled or at sauté</i>		
Sauté di Cozze di cozze e vongole (a,n)	Sauté of mussels and clams	€ 18,00
Sauté di vongole veraci allevate (a,n)	Sauté of clams (no wild)	€ 22,00
Sauté di vongole veraci selvagge (a,n)	Sauté of wild clams	€ 30,00
Sauté di Cozze (a,n)	Sauté of mussels	€ 16,00
Gamberetti freschi del tirreno alla marinara (a,b,d)	Sauté of prawns	€ 22,00
Gamberetti del mediterraneo alla marinara* (a,b,d)		€ 22,00
<i>Sauté of prawns from mediterranean sea</i>		
Alici fresche fritte o gratinate (a,c,d)	Fried anchovies or gratin	€ 18,00
Alici fresche gratinate con patate al forno (a,b,d)	Gratin anchovies with potatoes	€ 22,00
Quando disponibili:		
Aragosta e astice nazionale (a,b,d)	Spiny lobster and italian lobster gr.100	l'etto € 19,00
Astice blu (a,b,d)	Blue european lobster (gr 100)	l'etto € 14,00
<i>(*) congelato a bordo – deep frozen</i>		
<u>Quando disponibili utilizziamo esclusivamente vongole veraci selvagge</u>		

Contorni Vegetables

Verdure bollite a scelta	Boiled vegetables of your choice	€ 8,00
Insalata verde o mista	Green or mixed salad	€ 7,00
Fagioli all'olio (cotti nel forno a legna)	Beans with oil cooked in wood oven	€ 8,00
Fagioli all'uccelletto	Beans with tomato, garlic and red pepper	€ 12,00
Patate gratinate al forno (a)	Roast potatoes	€ 6,00
Patatine fresche fritte (a)	Fresh fried potatoes	€ 8,00

Pizzeria

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

Focaccia (a)	White pizza	€ 4,00
Pizza margherita (a,g)	With tomato and mozzarella	€ 10,00
Pizza napoletana (a,g)	With tomato,mozzarella and anchovies	€ 11,00
Pizza alla marinara	With tomato,garlic and origano	€ 9,00
Pizza con funghi champignon (a,g)	With mushrooms	€ 11,00
Pizza con funghi porcini (a,g)	With porcini mushrooms	€ 16,00
Pizza con tartufo bianco (a,g)	With white truffle	€ 60,00
Pizza al prosciutto di Parma (a,g)	With 'Parma' ham	€ 15,00
Pizza capricciosa (a,g,c)	With ham,mushrooms and egg	€ 15,00
Pizza con pomodorini e Bufala (a,g)	Pizza with bufala cheese and fresh little tomatoes	€ 16,00
Pizza funghi e prosciutto (a,g)	With mushrooms and ham	€ 16,00
Pizza al salmone (a,g,d)	With smoked salmon	€ 18,00
Crostino con alici (a,g,d)	Toast with mozzarella cheese and anchovies	€ 10,00
Crostino al prosciutto (a,g)	With 'Parma' ham	€ 14,00
Crostino con salmone affumicato (a,g,d)	Toast with mozzarella cheese and smoked salmon	€ 18,00
Calzone al prosciutto (a,g)	folded of pizza with 'Parma' ham, egg, parmigiano and mozzarella cheese stuffed inside	€ 14,00

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	€ 9,00
Babà (a,e,g,l)	Dessert with rum	€ 9,00
Tiramisù (a,c,g)		€ 9,00
Crostata di visciole (a,c,g)	Tart with jam cherries	€ 8,00
Cassata siciliana classica (a,c,g)	Typical sicilian Cake	€ 9,00
Torta di ricotta e pere (a,c,g)	Cake with ricotta cheese and pears	€ 9,00
Cream Caramel (a,c,g)		€ 7,00
Cantuccini toscani alle mandorle od al cioccolato (a,c,g)	Typical tuscan biscuit	€ 5,00
Cantuccini toscani alle mandorle con Vin Santo (a,c,g)		€ 7,00
Typical tuscan biscuits with almonds & sweet wine		
Gelato artigianale (crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, limone) (a,c,g)	Ice cream or lemon sorbet	€ 9,00
Sorbetto al limone o sgroppino (a,c,g)	lemon sorbet	€ 9,00

Frutta

Frutti di bosco misti	Mixed berries	€ 10,00
Frutti di bosco misti con gelato artigianale o panna	Mixed berries with cream or ice cream	€ 13,00
Fragoline di bosco al limone	Little wild strawberries	€ 10,00
Fragoline di bosco e gelato artigianale o panna	Little wild strawberries with ice cream or milk c.	€ 13,00
Ananas fresco	Fresh pineapple	€ 8,00
Ananas fresco con gelato (a,c,g)	Fresh pineapple with ice cream	€ 11,00

Bevande

Acqua minerale grande	1 litro Mineral water	€ 4,00
Acqua minerale piccola	1/2 litro Mineral water	€ 2,50

Birre:

Birra alla spina "Messina Cristalli di sale" "Messina salt crystals "	Media € 8,00 Piccola € 5,00
Birra in bottiglia (Nastro Azzurro Peroni e Menabrea)	Grande € 6,00 Piccola € 4,00

Birre artigianali :

La Chouffe	€ 8,00
Peroni Rossa Gran Riserva	€ 8,00

Bibite:

Aranciata, Coca Cola, Gassosa	€ 4,50
--------------------------------------	--------

Caffetteria:

Caffè € 2,50	Thè € 2,50	Cappuccino € 3,50
---------------------	-------------------	--------------------------