



## PER INIZIARE

Porzione  
100% 65%

<b>Sformatino di rapa rossa</b> fonduta di erborinati, pane nero all'origano	9	-
<b>Il principio toscano</b> salumi pregiati, crostini, carciofino all'olio	10	7
<b>Pappalà</b> pappa al pomodoro e baccalà mantecato	10	7
<b>Bottoni di polpo</b> vellutata di patate e olive nostrali	12	8
<b>Insalatina di mare al vapore</b> con vegetali di stagione	14	9
<b>Mazzancolle alla piastra</b> crema di ceci, ristretto di gamberi, porro fritto	15	10
<b>Crudo di mare</b> a seconda del pescato del giorno	26	18



## I PRIMI PIATTI

le paste fresche sono tutte di nostra produzione

Porzione  
100% 65%

<b>Minestra di farro</b> antica ricetta con legumi e cereali	9	6
<b>Pici fatti a mano cacio e pepe</b> Caprino maturo e pepi freschi	10	7
<b>Tortelli Mugellani fatti a mano</b> ragù bianco al coltello, scaglie di Selva Cremasco	12	8
<b>Linguine ai frutti di mare</b> con molluschi e crostacei, in bianco	14	9
<b>Carbonara di mare</b> pici fatti a mano, pesce, tuorlo e pepe nero	14	9
<b>Gnocchetti fatti a mano agli scampi</b> polpa di scampetti siciliani, verde di alghe	15	10
<b>Risotto Milano - Tokio</b> zafferano, arancio, battuto di gamberi rossi	16	-



## LE PORTATE PRINCIPALI

Porzione  
100% 65%

<b>Trippa alla fiorentina</b> con scaglie di Selva Cremasco	12	8
<b>Tagliata di manzo Black Angus</b> con contorno di patate	18	12
<b>Selezione di formaggi</b> con miele e confetture	16	11
<b>Frittura di pesce</b> con le sue verdure	15	10
<b>Baccalà alla Vernaccia</b> stufato in bianco, con ceci e porri	16	11
<b>Cacciucco quasi livornese</b> zuppetta di pesce e i suoi crostini	18	12
<b>Trancio di branzino arrosto</b> contorno di verdure di stagione	22	16



## LE PIZZE GOURMET

Impasto a lunga maturazione per una perfetta digeribilità, spianatura a mano e cottura a legna.

### BIANCHE

se non c'è prova a chiederla

<b>Taormina</b> fior di latte, caponata, soncino, semi di zucca	9
<b>Amalfi</b> bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico	10
<b>Siena</b> fior di latte, pancetta arrosto, pecorino, broccoli	11
<b>Parma</b> fior di latte, crudo dolce, rucola, Parmigiano a scaglie	12
<b>Milano</b> fior di latte, selezione di tre formaggi, prosciutto cotto	12

### ROSSE

se non c'è prova a chiederla

<b>Genovese</b> pomodorini, aglio, basilico, origano	7
<b>Regina Margherita</b> bufala, basilico, olio evo	8
<b>Napoli DOC</b> bufala, acciughe, capperi, origano	10
<b>Pugliese</b> burrata, pomodorini, origano, basilico	10
<b>Alpina</b> fior di latte, salsiccia, funghi, caprino stagionato	11
<b>Siciliana</b> fior di latte, caponata, Parmigiano in cottura	11
<b>Gran Torino</b> fior di latte, Blu di Bufala, prosciutto cotto, soncino	12
<b>Viareggina</b> frutti di mare freschi, aglio e prezzemolo	14

### SCROCCHINE

Tagliere di focaccia leggerissima e croccante condita a crudo, componibile fino a 4 gusti. Ogni tagliere è per due persone.

13  
a persona

<b>Manuela</b> formaggio fresco, gamberi, cappuccio rosso, semi di lino	13
<b>Alberto</b> burrata, mortadella, pistacchi, pepe nero	13
<b>Mario</b> fior di latte, crudo, rucola, scaglie di Cremasco, semi di zucca	13
<b>Valentina</b> burrata, caprino stagionato, noci, confettura di fichi	13
<b>Fabio</b> fior di latte, pancetta arrosto, patate, rosmarino	13
<b>Natàlia</b> fior di latte, Blu di Bufala, sbriciolona, pomodorini	13
<b>Franco</b> formaggio fresco, acciughe, broccoli, soncino	13
<b>Annadele</b> erborinato inglese, pere, sedano, fior di latte, miele di castagno	13



## LE BIRRE

alla spina o artigianali in bottiglia (75 cl)

<b>Bionda Heineken alla spina 25 cl</b> Lager beer olandese. Alc. 5%	3
<b>Bionda Heineken alla spina 50 cl</b> Lager beer olandese. Alc. 5%	6
<b>La Mi' Bionda – Birrificio Lami</b> leggera, gradevole aroma di luppolo. Alc. 4,9%	13
<b>Lilith Ambrata – Birrificio Bruton</b> media struttura e grande freschezza. Alc. 5,5%	15
<b>Rossa Calibro 7 – Birrificio Perugia</b> 7 luppoli, birra strutturata e molto fruttata. Alc. 8%	16



## VINI AL CALICE

125 ml

<b>Bianco frizzante (Glera, Chardonnay)</b> Casa Farive - Valdobbiadene	4
<b>Bianco "Venti" (Trebiano, Vermentino)</b> La Fortezza – Montecarlo	4
<b>Bianco Montesei (Garganega)</b> Le Battistelle - Veneto	5
<b>Bianco "Erta di Radda" (Trebiano, Malvasia)</b> Diego Finocchi – Radda in Chianti	5
<b>Rosso "Venti" (Sangiovese, Merlot)</b> La Fortezza – Montecarlo	4
<b>Chianti Montalbano (Sangiovese)</b> Az. Agr. Betti – Quarrata	4
<b>Geoli (Sangiovese)</b> Poggio Cicignano - Montemurlo	5



## DOLCI E FRUTTA

<b>Tiramisù al vetro</b> con pavesini e crema mascarpone	5
<b>Tortino al cioccolato</b> al fondente 70%, su crema inglese	5
<b>Crema Catalana</b> al pistacchio e zucchero di canna	6
<b>Frutta cotta calda</b> con gelato alla crema e nocciole	6
<b>Cheese Cake americano</b> con salsa Kaipirosca o cioccolato	6

## Coperto € 2

In alcune delle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni quali glutine, frutta secca, latticini etc. Si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari. Lavoriamo il pesce fresco previa reperibilità; in alternativa utilizziamo prodotti abbattuti direttamente a bordo.

