



## PER INIZIARE

Porzione  
100% 65%

**Sformatino di rapa rossa**  
fonduta di erborinati, pane nero all'origano

9 -

**Il principio toscano**  
salumi pregiati, crostini, carciofino all'olio

10 7

**Pappalà**  
pappa al pomodoro e baccalà mantecato

10 7

**Bottoni di polpo**  
vellutata di patate e olive nostrali

12 8

**Insalatina di mare al vapore**  
con vegetali di stagione

14 9

**Mazzancolle alla piastra**  
crema di ceci, ristretto di gamberi, porro fritto

15 10

**Crudo di mare**  
a seconda del pescato del giorno

26 18



## 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

#### Taormina

fior di latte, caponata, soncino, semi di zucca

9

#### Amalfi

bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico

10

#### Siena

fior di latte, pancetta arrosto, pecorino, broccoli

11

#### Parma

fior di latte, crudo dolce, rucola, Parmigiano a scaglie

12

#### Milano

fior di latte, selezione di tre formaggi, prosciutto cotto

12

### ROSSE

se non c'è prova a chiederla

#### Genovese

pomodorini, aglio, basilico, origano

7

#### Regina Margherita

bufala, basilico, olio evo

8

#### Napoli DOC

bufala, acciughe, capperi, origano

10

#### Pugliese

burrata, pomodorini, origano, basilico

10

#### Alpina

fior di latte, salsiccia, funghi, caprino stagionato

11

#### Siciliana

fior di latte, caponata, Parmigiano in cottura

11

#### Gran Torino

fior di latte, Blu di Bufala, prosciutto cotto, soncino

12

#### Viareggina

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

#### Manuela

formaggio fresco, gamberi, cappuccio rosso, semi di lino

#### Alberto

burrata, mortadella, pistacchi, pepe nero

#### Mario

fior di latte, crudo, rucola, scaglie di Cremasco, semi di zucca

#### Valentina

burrata, caprino stagionato, noci, confettura di fichi

#### Fabio

fior di latte, pancetta arrosto, patate, rosmarino

#### Natàlia

fior di latte, Blu di Bufala, sbriciolona, pomodorini

#### Franco

formaggio fresco, acciughe, broccoli, soncino

#### Annadele

erborinato inglese, pere, sedano, fior di latte, miele di castagno



## LE BIRRE

alla spina o artigianali in bottiglia (75 cl)

**Bionda Heineken alla spina 25 cl**

Lager beer olandese. Alc. 5%

3

**Bionda Heineken alla spina 50 cl**

Lager beer olandese. Alc. 5%

6

**La Mi' Bionda – Birrificio Lami**

leggera, gradevole aroma di luppolo. Alc. 4,9%

13

**Lilith Ambrata – Birrificio Bruton**

media struttura e grande freschezza. Alc. 5,5%

15

**Rossa Calibro 7 – Birrificio Perugia**

7 luppoli, birra strutturata e molto fruttata. Alc. 8%

16



## VINI AL CALICE

125 ml

**Bianco frizzante (Glera, Chardonnay)**

Casa Farive - Valdobbiadene

4

**Bianco "Venti" (Trebiano, Vermentino)**

La Fortezza – Montecarlo

4

**Bianco Montesei (Garganega)**

Le Battistelle - Veneto

5

**Bianco "Erta di Radda" (Trebiano, Malvasia)**

Diego Finocchi – Radda in Chianti

5

**Rosso "Venti" (Sangiovese, Merlot)**

La Fortezza – Montecarlo

4

**Chianti Montalbano (Sangiovese)**

Az. Agr. Betti – Quarrata

4

**Geoli (Sangiovese)**

Poggio Cicignano - Montemurlo

5



## DOLCI E FRUTTA

**Tiramisù al vetro**

con pavesini e crema mascarpone

5

**Tortino al cioccolato**

al fondente 70%, su crema inglese

5

**Crema Catalana**

al pistacchio e zucchero di canna

6

**Frutta cotta calda**

con gelato alla crema e nocciole

6

**Cheese Cake americano**

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.



## I PRIMI PIATTI

le paste fresche sono tutte di nostra produzione

Porzione  
100% 65%

**Minestra di farro**  
antica ricetta con legumi e cereali

9 6

**Pici fatti a mano cacio e pepe**  
Caprino maturo e pepi freschi

10 7

**Tortelli Mugellani fatti a mano**  
ragù bianco al coltello, scaglie di Selva Cremasco

12 8

**Linguine ai frutti di mare**  
con molluschi e crostacei, in bianco

14 9

**Carbonara di mare**  
pici fatti a mano, pesce, tuorlo e pepe nero

14 9

**Gnocchetti fatti a mano agli scampi**  
polpa di scampetti siciliani, verde di alghe

15 10

**Risotto Milano - Tokio**  
zafferano, arancio, battuto di gamberi rossi

16 -



## LE PORTATE PRINCIPALI

Porzione  
100% 65%

**Trippa alla fiorentina**  
con scaglie di Selva Cremasco

12 8

**Tagliata di manzo Black Angus**  
con contorno di patate

18 12

**Selezione di formaggi**  
con miele e confetture

16 11

**Frittura di pesce**  
con le sue verdure

15 10

**Baccalà alla Vernaccia**  
stufato in bianco, con ceci e porri

16 11

**Cacciucco quasi livornese**  
zuppetta di pesce e i suoi crostini

18 12

**Trancio di branzino arrosto**  
contorno di verdure di stagione

22 16

