



ANTIPASTI

Porzione
100% 65%

Sformatino di cavolo nero
fonduta di parmigiano, coulis di pomodoro

8 -

Il principio toscano
salumi pregiati, crostini, carciofo rustico

10 7

Pappalà
pappa al pomodoro e baccalà mantecato

10 7

Passatina di ceci con gamberi
ristretto di crostacei e pane nero

13 9

Tartara di tonno
con pistacchi e burrata pugliese

13 10

Insalatina di mare al vapore
molluschi e crostacei, olio EVO e limone

14 10



PRIMI PIATTI

le paste fresche sono tutte di nostra produzione.

Porzione
100% 65%

Zuppa di farro e legumi
antica ricetta toscana

9 6

Pici cacio e pepe
mantecati al parmigiano e pepe verde

10 7

Tortelloni mugellani XXL
al ragù di manzo Black Angus

10 7

Paccheri al tonno fresco
con olive taggiasche

13 9

Gnocchetti Firenze Mare
cavolo nero, cozze e pomodorini

13 9

Linguine allo scoglio
con molluschi e crostacei, in bianco

14 10

Carbonara di mare
pici, pesce, uovo, pepe nero

14 10



SECONDI PIATTI

Porzione
100% 65%

Hamburger artigianale
di carne selezionata, contorno di patate

13 9

Tagliata di manzo
razza Black Angus, con patate arrosto

18 12

Baccalà stufato in bianco
con ceci e porri

15 10

Frittura di gamberi e calamari
con le sue verdure

16 11

Tatary di tonno al sesamo
con caponata di verdure e salsa teriyaki

16 11

Cacciucco quasi livornese
zuppetta di pesce e i suoi crostini

18 12



PIZZE COTTE A LEGNA

Impasto a lunga maturazione altamente digeribile, spianatura a mano, materie prime di qualità.

LA SCROCCHINA - Nostra Specialità!

E' un tagliere di focaccia in 8 spicchi. Leggera, croccante, condita a crudo, componibile fino a 4 gusti. **Ogni tagliere è per due persone.**

13
a persona

Manuela

cavolo nero, crema di pecorino, prosciutto croccante

Alberto

burrata, mortadella, pistacchi, pepe nero

Mario

fior di latte, crudo, rucola, parmigiano, semi di zucca

Valentina

burrata, gorgonzola, noci, confettura di fichi

Fabio

fior di latte, rigatino in porchetta, chips artigianali

Giorgio

fior di latte, pecorino, sbriciolona, carciofini rustici

Franco

bufala, acciughe, pomodorini, origano, basilico

Cristina

fior di latte, pera, pecorino, cuore di sedano, miele di castagno

LE BIANCHE GOURMET

se la tua preferita non c'è non c'è prova a chiederla

Taormina

fior di latte, caponata di verdure, parmigiano in forno

9

Parma

fior di latte, prosciutto crudo, rucola, Grana a scaglie

10

Milano

fior di latte, taleggio, prosciutto cotto, funghi

10

Amalfi

bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico

10

Siena

fior di latte, salsiccia, chips artigianali, pecorino fuso

10

LE ROSSE GOURMET

se la tua preferita non c'è prova a chiederla

Genovese

salsa pom. pomodorini, aglio, basilico, olive taggiasche

7

Regina Margherita

salsa pomodoro, bufala, basilico, olio evo

8

Napoli DOC

salsa pomod. bufala, acciughe, capperi, origano

9

Pugliese

salsa pom., burrata, pomodorini, origano, basilico

10

Lucifero

salsa pom. fior di latte, gorgonz., salame picc. tabasco

10

Alpina

salsa pom., fior di latte, salsiccia, funghi, taleggio

10

Tonnara

salsa pom., fior di latte, tonno, capperi, cipolla dolce

10

Viareggina

salsa pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo

12



BIRRE ITALIANE

alla spina o artigianali in bott. da 33 cl

Chiara Birrificio Messina – spina 20 cl
Lager italiana non filtrata. Alc. 4,7%

3

Chiara Birrificio Messina – spina 40 cl
Lager italiana non filtrata. Alc. 4,7%

6

Bruton Stoner (chiara) – bott. 33 cl
Strong golden ale. Fruttata e morbida. Alc. 7,5%

7

Bruton Lilith (ambrata) – bott. 33 cl
Pale ale. Strutturata e di carattere Alc. 5,5%

7

Bruton Momus (ambrata) – bott. 33 cl
Strong scotch ale. Corposa e avvolgente. Alc. 8%

7



VINI AL CALICE

125 ml

Bianco frizzante (Glera, Chardonnay)
Casa Farive - Valdobbiadene

4

Bianco Toscano (Trebiano, Vermentino)
La Fortezza – Montecarlo

4

Bianco Falanghina
Villa Raiano - Campania

5

Rosso Toscano (Sangiovese, Merlot)
La Fortezza – Montecarlo

4

Rosso Nero d'Avola
Castellucci Miano - Sicilia

5

Rosso di Bolgheri (Cabernet, Merlot)
Pietranova – Castagneto Carducci

6



DOLCI E FRUTTA

Tiramisù agli amaretti
con uvetta e noci

6

Tortino caldo al cioccolato
su crema alla vaniglia

6

Crème Brulée
al pistacchio e zucchero di canna

6

Frutta cotta calda
con gelato alla crema e nocchie

6

Cheese Cake americano
con salsa Caipiroska

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.

