



## BIRRA ALLA SPINA

Chiara Birrificio Messina – 20 cl **3**  
LAGER italiana, cristalli di sale. Alc. 4,7%

Chiara Birrificio Messina – 40 cl **6**  
LAGER italiana, cristalli di sale. Alc. 4,7%



## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA DA 33 cl

NAPEA - Les bieres St.Bernard - Alc. 4,8%  
CHIARA LAGER, profumata e poco amara.

HELLES - Les bieres St.Bernard - Alc. 4,8%  
CHIARA LAGER, senza glutine.

RIPA BIANCA - Birrificio dell'Elba - Alc. 6,0%  
CHIARA BLANCHE, leggera, fresca, con accenno di speziatura

CERERE - Birrificio di Buti - Alc. 5,5%  
CHIARA WEISSE, sentori di banana e frumento

MALAMUT BIONDA - Birrificio di Buti - Alc. 5,2%  
CHIARA BLONDE ALE, fruttata, finale amarognolo e schiuma fine

MAESTRALE - Birrificio dell'Elba - Alc. 5,2%  
CHIARA GOLDEN ALE, secca e pulita, in bocca agrumi e caramello

MALAMUT APA - Birrificio di Buti - Alc. 4,5%  
CHIARA AMERICAN PALE ALE, corposa con aromi di frutti tropicali

EPA - Birrificio dell'Elba - Alc. 5,5%  
AMBRATA INDIAN PALE ALE, strutturata e spiccatamente amara

BLOU - Les bieres St.Bernard - Alc. 5,0%  
AMBRATA ROGGER BIER, birra di segale morbidissima e speziata

BALANCE - Les bieres St.Bernard - Alc. 5,6%  
AMBRATA LAGER, poco amara, morbida e profumata

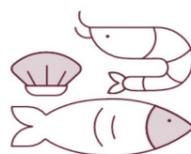
OCTOPUS - Birrificio dell'Elba - Alc. 8,0%  
AMBRATA BELGIAN DUBBLE, decisamente speziata e avvolgente

MALAMUT ROSSA - Birrificio di Buti - Alc. 6,5%  
ROSSA SCOTCH ALE strutturata, note di tostatura e caramello

Coperto € 2,50

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.



## ANTIPASTI

Porzione  
100% 65%

Sformatino di zucchine del Valdarno  
fonduta di parmigiano, crema di datterini **8 -**

Zuppetta fredda Gazpacho  
feta, cetriolo e pane nero **9 6**

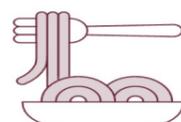
Il principio toscano  
salumi pregiati, crostini, carciofino rustico **10 7**

Prosciutto dolce nostrale al coltello  
burrata e treccia frita **12 8**

Pappalà  
pappa al pomodoro e baccalà mantecato **10 7**

Tartara di tonno rosso  
burrata e pistacchio **14 9**

Insalatina di mare  
molluschi e crostacei, olio EVO e limone **15 10**



## PRIMI

Porzione  
100% 65%

Pici sbagliati (nostra produzione)  
ragù bianco, scaglie di pecorino **10 7**

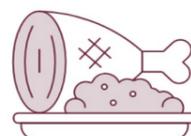
Gnocchetti (nostra produzione)  
salsa di datterini, fiori di zucca e basilico **10 7**

Paccheri al tonno fresco  
pomodorini e olive taggiasche **13 8**

Carbonara di mare  
i nostri pici, pesce, tuorlo e pepe **14 9**

Risotto nero  
bianco di seppia e aria di limone **15 -**

Linguine allo scoglio ricco  
con molluschi e crostacei in bianco **15 10**



## SECONDI

Porzione  
100% 65%

Orecchio di elefante  
cotoletta milanese con osso, patatine **14 9**

Tagliata di manzo Black Angus  
contorno di zucchine grigliate **18 12**

Frittura di gamberi e calamari  
con le sue verdure **15 10**

Baccalà stufato in bianco  
con porri e caponata di verdure **16 11**

Tataki di tonno al sesamo  
crudità di verdure e salsa teriyaki **16 11**

Cacciucco quasi livornese  
con i suoi crostini **18 12**



## PIZZE COTTE A LEGNA

Impasto con lievito madre  
72 ore di maturazione  
Spianato a mano



## LA SCROCCHINA SPECIALITA'

### COS'E' LA SCROCCHINA?

- E' una focaccia leggerissima e croccante
- E' preparata con farine speciali.
- Il suo impasto è ad alta digeribilità.
- E' condita a crudo con materie prime superiori.
- E' servita in 8 spicchi su un tagliere per 2 persone, oppure monoporzione in 4 spicchi.

Vuoi vedere come  
viene fatta la Scrocchina?  
Inquadra il QR Code...



Componi il tuo tagliere scegliendo fino a 4 gusti fra questi indicati di seguito:

#### ELISABETTA

- verdure saltate
- crema di taleggio
- prosciutto croccante

#### ALBERTO

- mortadella Bologna
- burrata pugliese
- pistacchi

#### FRANCO

- bufala campana
- filetti di acciughe extra
- pomodorini gialli e rossi
- basilico e origano

#### VALENTINA

- mascarpone
- gorgonzola
- noci
- confettura di fichi

#### FABIO

- fior di latte
- pancetta arrosto del Moschini
- chips di patata
- rosmarino

#### GIORGIO

- fior di latte
- sbriciolona del Pinzani
- pecorino sardo
- carciofini rustici

#### MARIO

- fior di latte
- crudo nostrale
- rucola
- parmigiano 24 mesi
- semi di zucca

#### CRISTINA

- ricotta di Pistoia
- pera conference
- pecorino maremmano
- miele di castagno bio
- julienne di sedano

Prezzo Scrocchina € 13 a persona

### LE BIANCHE GOURMET

<b>Taormina</b> fior di latte, caponata di verdure, caciocavallo	10
<b>Parma</b> fior di latte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano	11
<b>Milano</b> fior di latte, taleggio, prosciutto cotto, funghi	11
<b>Amalfi</b> bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico	12
<b>Siena</b> fior di latte, salsiccia, pecorino, zucchine grigliate	12

### LE ROSSE GOURMET

<b>Sanremo</b> salsa pom, pomodorini, aglio, basilico, olive taggiasche	10
<b>Battipaglia</b> salsa pomodoro, pomodorini gialli, bufala, basilico	12
<b>Positano</b> salsa pomodoro, bufala, acciughe, capperi, origano	12
<b>Gallipoli</b> salsa pom., burrata, pomodorini, origano, basilico	12
<b>Canazei</b> salsa pom., fior di latte, salsiccia, funghi, salsa al tartufo	13
<b>Marzamemi</b> salsa pom., tonno fresco, olive nostrali, cipolla dolce	13
<b>Viareggio</b> salsa pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo	14

### LE CLASSICHE

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

<b>Bianca mozzarella e cotto</b> fior di latte, prosciutto cotto	8
<b>Marinara</b> salsa pomodoro, aglio, prezzemolo	6
<b>Margherita</b> salsa pomodoro, fior di latte	7
<b>Funghi</b> salsa pomodoro, fior di latte, funghi champignon	8
<b>Prosciutto cotto</b> salsa pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	9
<b>Salamino piccante</b> salsa pomodoro, fior di latte, salamino piccante	9
<b>Napoli</b> salsa pom., fior di latte, capperi, acciughe, origano	9
<b>Prosciutto e funghi</b> salsa pomodoro, fior di latte, prosc. cotto, funghi	10
<b>Quattro stagioni</b> salsa pom., fior di latte, carciofi, olive, funghi, cotto	10