



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 9
fior di latte, caponata di verdure, parmigiano in forno

Parma 10
fior di latte, prosciutto crudo, rucola, Grana a scaglie

Milano 10
fior di latte, taleggio, prosciutto cotto, funghi

Amalfi 10
bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico

Siena 10
fior di latte, salsiccia, chips artigianali, pecorino fuso

LE ROSSE GOURMET

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

Genovese 7
salsa pom. pomodorini, aglio, basilico, olive taggiasche

Regina Margherita 8
salsa pomodoro, bufala, basilico, olio evo

Napoli DOC 9
salsa pomod. bufala, acciughe, capperi, origano

Pugliese 10
salsa pom., burrata, pomodorini, origano, basilico

Lucifero 10
salsa pom. fior di latte, gorgonz., salame picc. tabasco

Alpina 10
salsa pom., fior di latte, salsiccia, funghi, taleggio

Tonnara 10
salsa pom., fior di latte, tonno, capperi, cipolla dolce

Viareggina 12
salsa pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo



BIRRE ITALIANE

alla spina o artigianali in bott. da 33 cl

Chiara Birrificio Messina – spina 20 cl 3
Lager italiana non filtrata. Alc. 4,7%

Chiara Birrificio Messina – spina 40 cl 6
Lager italiana non filtrata. Alc. 4,7%

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

Bruton Lilith (ambrata) – bott. 33 cl 7
Pale ale. Strutturata e di carattere Alc. 5,5%

Bruton Momus (ambrata) – bott. 33 cl 7
Strong scotch ale. Corposa e avvolgente. Alc. 8%



VINI AL CALICE

125 ml

Bianco frizzante (Glera, Chardonnay) 4
Casa Farive - Valdobbiadene

Bianco Toscano (Trebiano, Vermentino) 4
La Fortezza – Montecarlo

Bianco Falanghina 5
Villa Raiano - Campania

Rosso Toscano (Sangiovese, Merlot) 4
La Fortezza – Montecarlo

Rosso Nero d'Avola 5
Castellucci Miano - Sicilia

Rosso di Bolgheri (Cabernet, Merlot) 6
Pietranova – Castagneto Carducci



DOLCI E FRUTTA

Tiramisù agli amaretti 6
con uvetta e noci

Tortino caldo al cioccolato 6
su crema alla vaniglia

Crème Brulée 6
al pistacchio e zucchero di canna

Frutta cotta calda 6
con gelato alla crema e nocchie

Cheese Cake americano 6
con salsa Caipiroska

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.

