



PER INIZIARE

Porzione
100% 65%

Sformatino di zucchini fonduta di Parmigiano, coulis di pomodoro	8	-
Zuppetta fredda Gazpacho con cetriolo, feta e pane nero	9	6
Il principio toscano salumi pregaiti, crostini, carciofini	10	7
Il crudo di mare variabile in base al pescato	25	17
Pappalà pappa al pomodoro e baccalà mantecato	10	7
Tartara di tonno con pistacchi e burrata pugliese DOP	14	10
Insalatina di mare al vapore molluschi e crostacei, olio EVO e limone	14	10



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 di verdure, parmigiano	9
Amalfi bufala, acciughe, origano, pomodoro fresco, basilico	10
Siena fior di latte, pancetta arrosto, chips artigianali	10
Parma fior di latte, crudo di Parma, rucola, parmigiano	12
Milano fior di latte, taleggio DOP, prosciutto cotto, funghi	12

ROSSE

se non c'è prova a chiederla

Genovese pomodorini, aglio, basilico, origano, olive taggiasche	7
Regina Margherita bufala, basilico, olio evo	8
Napoli DOC bufala, acciughe, capperi, origano	10
Pugliese burrata DOP, pomodoro fresco, origano, basilico	10
Lucifero fior di latte, gorgonzola, salame piccante, tabasco	10
Alpina fior di latte, salsiccia, funghi, taleggio	12
Tonnara fior di latte, filetti di tonno, capperi, cipolla dolce	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 (8 spicchi) è per due persone.

Manuela fior di latte, salmone affumicato, semi di lino, misticanza	13 a persona
Alberto burrata, mortadella, pistacchi, pepe nero	
Mario fior di latte, crudo dolce, rucola, parmigiano, semi di zucca	
Valentina burrata, gorgonzola, noci, confettura di fichi	
Fabio fior di latte, pancetta arrosto, chips artigianali, rosmarino	
Giorgio fior di latte, pecorino, sbriciolona, carciofini	
Franco bufala, acciughe, pomodorini, origano, basilico	
Cristina fior di latte, pere, pecorino, sedano, miele di castagno	



LE BIRRE ITALIANE

alla spina o artigianali in bott. da 75 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
La Mi' Bionda – Birrificio Lami – 75 cl leggera, gradevole aroma di luppolo. Alc. 4,9%	13
Lilith Ambrata – Birrificio Bruton – 75 cl media struttura e grande freschezza. Alc. 5,5%	15
Rossa Calibro 7 – Birrificio Perugia – 75 cl 7 luppoli, birra strutturata e molto fruttata. Alc. 8%	16



I 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 Vermentino Colli di Luni Davide Neri - Liguria	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
Semifreddo al cioccolato su crema alla vaniglia	5
Crème Brûlée al pistacchio e zucchero di canna	6
Cialda fatta a mano con gelato alla crema e frutta fresca	6
Cheese Cake americano con salsa Caipiroska	6



LE PORTATE PRINCIPALI

Porzione
100% 65%

Lonzino 58° e patata in due modi filetto di maiale cotto a bassa temperatura	12	8
Tagliata di manzo Black Angus con contorno di patate	18	12
Frittura di gamberi e calamari con le sue verdure	15	10
Baccalà Islanda stufato in bianco, con caponata di verdure	15	10
Tataki di tonno croccante piccolo pinzimonio, salsa teriyaki	16	11
Cacciucco quasi livornese zuppetta di pesce e i suoi crostini	18	12
Catalana di crostacei con mazzancolle e scampi al vapore	25	17

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.

