



ANTIPASTI

Porzione
100% 65%

Sformatino di zucchine
crema di parmigiano e coulis di pomodoro

8 -

Zuppetta fredda Gazpacho
con feta, cetriolo e pane nero

9 6

Il principio toscano
salumi pregiati, crostini, carciofini all'olio

10 7

Pappalà
pappa al pomodoro e baccalà mantecato

10 7

Tartara di tonno
con burrata, pistacchi e pepe nero

13 9

Grinfia di polpo
patata liquida e croccante, olive nostrali

13 9

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

14 9



PRIMI PIATTI

le paste fresche sono tutte di nostra produzione

Porzione
100% 65%

Pici alla maniera di Siena
pomodoro fresco, basilico, aglio, peperoncino

10 7

Tortelli mugellani
ragù leggero al coltello, pecorino stagionato

12 8

Paccheri al tonno fresco
pomodorini e olive nostrali

12 8

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

14 9

Carbonara di mare
pici, pesce, tuorlo e pepe nero

14 9

Gnocchetti Recanati
vongole veraci, zucchine, scorza di limone

15 10

Risotto agrumi e gamberi
con zafferano e arancio

15 -



PORTATE PRINCIPALI

Porzione
100% 65%

Lonzino 58 - patate in due modi
filetto di maiale cotto a bassa temperatura

13 9

Tagliata di manzo Black Angus
con contorno di verdure grigliate

18 12

Frittura di gamberi e calamari
con verdure, senza lisce nè gusci

15 10

Sashimi di tonno alla piastra
semenze croccanti, crudità di verdure, salsa soia

16 10

Baccalà alla Vernaccia
patate, pomodori passiti, olive e origano

16 10

Cacciucco quasi livornese
zuppetta di pesce e i suoi crostini

18 12



LE BIANCHE

se non c'è prova a chiederla

Taormina
fior di latte, verdure grigliate, rucola, semi di zucca

8

Milano
fior di latte, taleggio, gorgonzola, prosciutto cotto

9

Parma
fior di latte, crudo dolce, rucola, Parmigiano

10

Siena
fior di latte, pancetta arrosto, pecorino, pepe nero

10

Amalfi
bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico

10



LE 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

9

Pugliese
burrata, pomodorini, origano, basilico

9

Alpina
fior di latte, salsiccia, funghi, taleggio

10

Gran Torino
fior di latte, gorgonzola, prosciutto cotto, carciofini

10

Siciliana
fior di latte, melanzane, pomodorini, Parmigiano

10

Viareggina
frutti di mare, aglio e prezzemolo

13



LE SCROCCHINE

Tagliere di focaccia leggerissima e croccante condita a crudo, componibile fino a 4 gusti.
€ 13 a persona, 1 tagliere è per due persone.

Manuela
tonno, fior di latte, misticanza, pomodorini, semi di lino

Alberto
mortadella, burrata, pistacchi, pepe nero

Mario
bufala, crudo, rucola, Parmigiano, semi di zucca

Valentina
burrata, gorgonzola, noci, radicchio, confettura di fichi

Valentina
burrata, gorgonzola, noci, radicchio, confettura di fichi

Fabio
pancetta arrosto, patate, fior di latte, rosmarino

Natàlia
fior di latte, finocchiona, carciofini, pomodorini

Annadele
pecorino, pere, sedano, fior di latte, miele di castagno



LE BIRRE ARTIGIANALI

bottiglia da 75 cl

La Mi' Bionda – Birrificio Lami - Empoli
gradevole aroma d luppolo, rinfrescante (alc. 4,9%)

12

Ambrata al farro – La Petrognola - Lucca
fine e leggermente speziata (alc. 5,5%)

12

Weisse – Birrificio italiano - Como
leggera, fresca e profumata (alc. 5%)

13

La Mi' Vizia – Birrificio Lami - Empoli
birra rossa corposa e fruttata (alc. 8,2%)

13

Rossa Calibro 7 – Birrificio Perugia
7 luppoli diversi, strutturata e molto fruttata (alc. 8%)

14



LE ALTRE BEVANDE

Un calice di vino selezionato
125 ml

5

Vino sfuso della casa (€/litro)
o scegli dalla carta dei vini

12

Bibite analcoliche (bottiglia 33 cl)
Coca Cola, Fanta, Coca Cola Zero

3

Cedrata italiana BIO (bottiglia 35,5 cl)
La Galvanina - Rimini

4

Chinotto italiano BIO (bottiglia 35,5 cl)
La Galvanina - Rimini

4

Birra bionda Heineken alla spina
50 cl

6

Birra bionda Heineken alla spina
25 cl

3



DOLCI E FRUTTA

Tiramisù al vetro
con pavesini e crema mascarpone

5

Tortino al cioccolato
dal cuore fondente, su crema inglese

5

Cheese Cake americano
con salsa Kaipirosca

6

Cialda di frutta fresca
con gelato alla crema e nocciole

6

Sorbetto al gelso nero
cantuccini alle mandorle e lamponi

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.



