



## **ANTIPASTI**

<b>Insalatina di Mare con Verdure*</b>	1,2,3,4,9	13
<b>Impepata di Cozze</b>	3	12
<b>Salmone affumicato con Cipolla in agrodolce</b>	4,11,12,13	14
<b>Zuppa di Mare*</b>	1,2,3,4,6,11,12	13
<b>Il Tagliere di Terra Toscano</b>	1,5,6,7,8,9,10,11	14

## **I PRIMI PIATTI**

<b>Pennette al Pomodoro</b>	1,9	10
<b>Fettuccine ai Funghi Porcini</b>	1,6,9	12
<b>Spaghetto allo Scoglio*</b>	1,2,3,4,6	13
<b>Tagliolino alla Carbonara di Mare</b>	1,3,4,5,6	13
<b>Risotto agli Scampi*</b>	2,3,4,6	14

## **I SECONDI**

<b>Cotoletta alla Milanese</b>	1,5	10
<b>Frittura Mista di Pesce*</b>	1,2,3,4	15
<b>Tagliata di Tonno con Cipolla in agrodolce</b>	1,4,12	16

## CONTORNI

<b>Insalata Mista</b> 9,10,12	5
<b>Insalata Pomodori</b> 9,10,12	4
<b>Patate fritte</b> 1,7	5
<b>Verdure al forno</b> 9,10	6

## MENU° BAMBINI



<b>Pennette Baby alla pomarola</b> 1,6	5
<b>Cotoletta e Patatine fritte</b> 1,5,6	7

## DOLCI

<b>Gelato Crema e Cioccolato</b> 1,5,6,8	5
<b>Ananas al Naturale / con Maraschino</b> 1,5,6,8	5 / 6
<b>Tartufo Bianco o Nero</b> 1,5,6,8	6
<b>Semifreddo Crema e Pinoli</b> 1,5,6,8	6
<b>Tiramisù artigianale</b> 1,5,6,8,12	6
<b>Crema Catalana artigianale</b> 1,5,6,8,12	6

## ALLERGENI

*1.Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Molluschi e prodotti a base di molluschi; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Uova e prodotti a base di uova; 6.Latte e prodotti a base di latte; 7.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci(tutte le varietà) e i loro prodotti; 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Soja e prodotti a base di soia; 11.Senape e prodotti a base di senape; 12.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 13.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt; 14.Lupini e prodotti a base di lupin*

*\*I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata a bordo. Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico come da regolamento CE 853/2004. In direzione è consultabile la lista allergeni. Pane e coperto Euro 2*

## I VINI BIANCHI

Vino Bianco alla spina: ¼/½/1lt Cantine Angeli	4/6/10
Montecarlo Bianco Wandanna	5/16
Pinot Grigio Borgo dei Vassalli Lorenzon	6/18
Falanghina Salsole	6/18
Chardonnay Borgo dei Vassalli Lorenzon	18
Muller Thurgau Conti D'Arco	18
Sauvignon Borgo dei Vassalli Lorenzon	6/20
Vermentino di Luni La Pietra del Focolare	6/20
Vernaccia di San Gemignano La Lastra Bio	20
Greco di Tufo Salsole	21
Collio Ribolla Gialla Buzzinelli	22
Vermentino di Gallura Zanatta DOCG Renadoro	23
Gewurtztraminer Conti D'Arco	8/24
Roero Arnais Cossetti	26
Etna Bianco Ginestra	28
Vasario IGT Fattoria del Buonamico	30

## I VINI ROSSI

Vino Rosso alla spina: ¼/ ½/1lt	4/6/10
Montescudaio Sorbaiano Emme	5/18
Chianti Classico Dianella DOCG	6/18
Morellino di Scansano San Felo	6/20
Bolgheri Rosso Aia Vecchia Lagone	7/20
Rosso di Montepulciano Bindella	20
Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila	22
Pinot Nero Caldara	26
Nobile di Montepulciano Bindella	28
Bolgheri Rosso Il Bruciato Antinori	32
Brunello di Montalcino Poggio dell'Aquila	40

## ROSE'

Rosè Vetreè Taranta IGT

€6/18 €

## LE BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry	18
Prosecco Valdobbiadene Brut Cà Vittoria Costa dei Peschi	24
Franciacorta Brut Villa Crespia	35
Franciacorta Saten Villa Crespia	35
Franciacorta Rosè Villa Crespia	35
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuveè Brut	45
Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvèe Prestige Brut	45
Champagne Brut Tradition Premier Cru - Pinot Noir, Meunier & Chard.	50
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs – chardonnay	50
Champagne Brut Special Cuvèe Bollinger	80

## VINI DOLCI

Moscato DOC

€7/40 €

Passito DOC

€7/40 €

