

CRUDO DI MARE

Raw Seafood

2,7		TRIONFO DI CROSTACEI gambero rosa, viola, rosso e scampi con stracciatella di bufala	TRIUMPH OF CRUSTACEANS pink, violet and red prawns and langoustines with buffalo stracciatella	34,00
1,7,9,14		SPAGHETTI DI SEPPIA MARINATA pappa al pomodoro, crema piccante di cipolla toscana	MARINATED CUTTLEFISH SPAGHETTI “pappa al pomodoro”, spicy Tuscan onion cream	32,00
2,14		GAMBERO ROSSO MARINATO patate viola in due consistenze, salsa al Prosecco toscano	MARINATED RED PRAWN violet potatoes in two textures, Tuscan Prosecco sauce	39,00
1,4,14		CAPELANTE FRESCHE SCOTTATE crema di piselli e del suo corallo, liquirizia e chips di riso	FRESH SEARED SCALLOPS pea cream and its coral, liquorice and rice chips	34,00
1,7,14		LE PERLE DEL MARE Plateau con 6 ostriche Gillardeau, lime, pane nero ai grani antichi con burro al limone e menta	PEARLS OF THE SEA platter with 6 Gillardeau oysters, lime, ancient grains black bread with lemon and mint butter	42,00
1,2,4 7,14	 	CRUDITÉ DI MARE con molluschi, pesce e crostacei della rete e dell’amo del giorno	SEA CRUDITÉS with shellfish, fish and crustaceans from the catch of the day	37,00
1	 	TORTA DI CECI LIVORNESE crema di melanzane, mentuccia e pane croccante	LIVORNESE CHICKPEA CAKE eggplant cream, wild mint and crispy bread	25,00

PRIMI PIATTI

First Courses

1,2,7		RISO INVECCHIATO al timo limone, tartare di gambero rosso, la sua bisque e stracciatella	AGED RICE with lemon thyme, red prawn tartare, its bisque and stracciatella	32,00
1,4,14		SPAGHETTONE con vongole veraci, crema all’aglio rosso e bottarga di Orbetello	SPAGHETTI with clams, red garlic cream and Orbetello bottarga	31,00
1,2,3,4 7,9,14		PAPPARDELLA RIPIENA con pappa al pomodoro e frutti di mare, guazzetto al cacciucco e finocchietto	STUFFED PAPPARDELLA with “pappa al pomodoro” and seafood, cacciucco-style stew and wild fennel	29,00
1		PICI TOSCANI ALL'AGLIONE pomodori datterini, basilico e peperoncino del “nostro orto”	TUSCAN PICI WITH GARLIC datterini tomatoes, basil and chilli from “our garden”	23,00



ALLERGENI Allergens: **1** Glutine Gluten, **2** Crostacei Crustaceans, **3** Uovo Eggs, **4** Pesce Fish, **5** Arachidi Peanuts, **6** Soia Soybeans, **7** Latte Dairy Products, **8** Frutta a guscio Nuts, **9** Sedano Celery, **10** Senape Mustard, **11** Semi di Sesamo Sesame Seeds, **12** Anidride Solforosa e Solfiti Sulphur Dioxide and Sulphites, **13** Lupini Lupin, **14** Molluschi Molluscs.
* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale. The product may be frozen due to unavailability on the local market.

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

A SEGUIRE

Main Courses

	4 PESCATO DI MARE DEL GIORNO alla griglia, al sale, all'isolana	CATCH OF THE DAY grilled, salt-crusted, or island-style	14,00 / hg
	3,7,14 CALAMARO RIPIENO con i suoi tentacoli e ricotta di bufala su coulis di pomodoro costoluto giallo e rosso	STUFFED SQUID with its tentacles and buffalo ricotta on yellow and red heirloom tomato coulis	35,00
	4,7 CODA DI PESCATRICE LARDELLATA il suo fumetto legato, pomodorini confit e spinacini saltati	LARDED MONKFISH TAIL its reduced fish stock, confit cherry tomatoes and sautéed baby spinach	33,00
	1,2,4,14* LA NOSTRA FRITTURA calamari, mazzancolle, paranza e verdure	OUR FRIED SELECTION squid, king prawns, mixed small fish and vegetables	31,00
	HAMBURGER VEGETALE in guazzetto di pomodoro e aromi dell'orto	VEGETABLE HAMBURGER in tomato stew with garden herbs	24,00

PERCORSI

Tasting

3 PORTATE COURSES 59,00

	1,4, 14 CAPESANTE FRESCHE SCOTTATE crema di piselli e del suo corallo, liquirizia e chips di riso FRESH SEARED SCALLOPS pea cream and its coral, liquorice and rice chips		1,2 3,4 PAPPARDELLA RIPIENA con pappa al pomodoro e frutti di mare, guazzetto al cacciucco e finocchietto 14 STUFFED PAPPARDELLA with "pappa al pomodoro" and seafood, cacciucco-style stew and wild fennel		1,3 7,8 OPERA NERA Bavarese al caffè, mousse al mascarpone, croccanti lingue di gatto e zabaione tiepido Coffee bavarian cream, mascarpone mousse, crispy langue de chat biscuits and warm zabaglione
--	---	---	---	---	--

4 PORTATE COURSES 84,00

5 PORTATE COURSES 104,00

	2,14 GAMBERO ROSSO MARINATO , patate viola in due consistenze, salsa al Prosecco toscano MARINATED RED PRAWN, violet potatoes in two textures, Tuscan Prosecco sauce		1,7,9,14 SPAGHETTI DI SEPPIA MARINATA , pappa al pomodoro, crema piccante di cipolla toscana MARINATED CUTTLEFISH SPAGHETTI, "pappa al pomodoro", spicy Tuscan onion cream
	1,2,7 RISO INVECCHIATO al timo limone, tartare di gambero rosso, la sua bisque e stracciatella AGED RICE with lemon thyme, red prawn tartare, its bisque and stracciatella		1,2,7 RISO INVECCHIATO al timo limone, tartare di gambero rosso, la sua bisque e stracciatella AGED RICE, lemon thyme, red prawn tartare, its bisque and stracciatella
	4,7 CODA DI PESCATRICE LARDELLATA il suo fumetto legato, pomodorini confit e spinacini saltati LARDED MONKFISH TAIL its reduced fish stock, confit cherry tomatoes and sautéed baby spinach		1,4,14 SPAGHETTO con vongole veraci, crema all'aglio rosso e bottarga di Orbetello SPAGHETTI with clams, red garlic cream and Orbetello bottarga
	1,3 7,8 NUVOLA AGRUMATA Guscio croccante alla nocciola, cremoso agli agrumi, meringa italiana Crispy hazelnut shell, citrus cream, Italian meringue		1,3 7,8 SMERALDO E CACAO Cioccolato e pistacchio in doppia consistenza, tartelletta alla vaniglia Chocolate and pistachio in two textures, vanilla tartlet