

# Antipasti

## SFIZIO DEL GIORNO

creato dallo chef con le primizie del mercato  
*ask the chef specialty of the day*

18/28

•••

## MOSAICO DI MARE CRUDO

ostrica Tsarskaya, scampo, gambero rosso, gambero tigrato, selezione di tartare, pesci marinati e sashimi

*Tsarskaya oyster, langoustine, red prawn, tiger prawn, marinated fish, tartare selection and sashimi*

2-3-4-6-9-14

45

## OSTRICA DELLO ZAR "TSARSKAYA"

*Tsarskaya oyster*

14

8 cad.

## SCIABOLA

filetto di sciabola in panure aromatica al pistacchio, cipolla di Tropea in agrodolce, uvetta passa e pinoli

*scabbard fish fillet in aromatic pistachio panure, sweet and sour Tropea onion, raisins and pine nuts*

1-4-5-6-8

22

## CEVICHE DI RICCIOLA

ricciola marinata al lime, passatina di pomodori gialli e rossi, rocoto, cipolla di Tropea, lime, menta

*marinated amberjack in lime juice with yellow and red cherry tomato sauce, rocoto, Tropea onion, lime and mint*

4

24

## MAZZANCOLLE IN TEMPURA

su guacamole di zucchine

*tempura prawns served with zucchini guacamole*

1-2

28

## BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO

caviale di aceto balsamico, pecorino di fossa e cavolo cappuccio viola

*Fassona steak tartare served with balsamic vinegar caviar, pecorino di fossa cheese and purple cabbage*

7

22

## FLAN DI CAROTE E ZENZERO VEGETARIAN

su fonduta di brie

*carrot and ginger flan on brie fondue*

1-3-7

16



1 - Cereali contenenti glutine; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte incluso lattosio;  
8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

# Primi

## PRIMO PIATTO DEL GIORNO

22/35

creato dallo chef con le primizie del mercato  
*ask for chef specialty of the day*

•••

## LINGUINE ALLE ARSELLE

24

pastificio Verrigni trafilate al bronzo e risottate con arselle sgusciate  
*bronze drawn linguine by Pastificio Verrigni, with shelled clams*  
1-14

## RISOTTO ZAFFERANO, SCAMPI E ORO 18kt

28

riso Acquerello Riserva, zafferano, carpaccio di scampi con zest di limone e polvere d'oro 18kt  
*Aquerello Riserva rice, saffron, langoustine carpaccio with lemon zest and 18kt gold powder*  
2-4-9

## SOQQUADRO AL RAGÙ DI TRIGLIA

22

pastificio Verrigni trafilate al bronzo con spuma di finocchio  
*bronze drawn Soqqadro by Pastificio Verrigni with red mullet ragu and fennel cream*  
1-4-7-9

## TORDELLI DELLA TRADIZIONE VERSILIESE

22

pasta fresca fatta a mano dallo chef, ripiena di carne, bietola e timo, condita con ragù di manzo  
*typical Versilian fresh handmade pasta, stuffed with meat, chard and thyme, served with ragu sauce*  
1-3-9

## TORTELLONI TRE COLORI AL TARTUFO VEGETARIAN

28

pasta fresca fatta a mano dallo chef, ripiena di burrata, servita con tartufo scorzone a crudo  
*rainbow fresh handmade pasta, stuffed with burrata and served with raw truffle*  
1-3-7

## SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO DI PACHINO VEGETARIAN

18

pastificio Verrigni trafilati all'oro, basilico, olio EVO  
*gold drawn Spaghetti by Pastificio Verrigni, with fresh tomato, basil and EVO olive oil*  
1

## FAGOTTINO DI PASTA FRESCA VEGETARIAN

18

pasta fresca fatta a mano dallo chef, ripiena di melanzane, ricotta e menta  
su coulisse di pomodoro fresco  
*fresh handmade pasta, stuffed with aubergines, ricotta and mint on fresh tomato coulisse*  
1-7



# Secondi

## SECONDO PIATTO DEL GIORNO

20/35

creato dallo chef con le primizie del mercato  
*ask for chef specialty of the day*

•••

## PESCATO DEL GIORNO | CATCH OF THE DAY

### PESCE - FISH

10/hg

### CROSTACEI - CRUSTACEANS

16/hg

all'isolana | alla griglia | al sale - servito con verdure di stagione  
*all'isolana | grilled | in salt crust - served with seasonal vegetables*

2-4-9-14

## GRAN FRITTO DI MARE

35

gamberi, calamari, paranza e verdure di stagione  
*mixed fried seafood: prawns, squid, fish and vegetables*

1-2-3-4-5

## TATAKI DI TONNO

27

in crosta di sesamo, avocado, salsa teriyaki  
*tuna tataki in sesame crust, avocado and teriyaki sauce*

4-6-11

## FILETTO DI BRANZINO

25

melanzana confit, concassé di pomodoro, riduzione di fumetto allo zafferano  
*sea bass fillet with confit aubergine, tomato concasse and saffron fumet reduction*

12

## POLPO CROCCANTE

26

trattato agli ultrasuoni e servito con patate, olive, pomodorini  
*ultrasound cooked octopus with baked potatoes, olives and cherry tomatoes*

14

## BISTECCA ALLA FIORENTINA

7,5/hg

T-bone con osso, razza Angus Irlandese, allevata allo stato semibrado. Taglio apx 1,2 kg  
*T-bone steak of Irish Angus raised in a semi-wild state. For 2 people, apx 1.2 kg*

## FARAONA IN PORCHETTA

26

ripiena con il suo petto, lardo, formaggio e aromi, servita su letto di spinaci  
*guinea fowl filled with its breast, cheese, lard and herbs, served on a bed of spinach*

1-3-7

## BARCETTA DI MELANZANA <sup>VEGETARIAN</sup>

20

con pomodorini, scamorza affumicata e olive  
*au gratin aubergine with cherry tomatoes, smoked scamorza cheese and olives*

1-7



1 - Cereali contenenti glutine; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte incluso lattosio;  
8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

# Verdure di stagione

## **PATATE AL FORNO**

patate novelle arrosto con rosmarino e salvia  
*roast new potatoes with rosemary and sage*

8

## **SPINACINO SALTATO**

all'agro oppure all'aglio, olio EVO e peperoncino  
*sautéed spinach in sour or garlic with EVO olive oil and chilli pepper*

8

## **VERDURE GRIGLIATE**

verdure fresche secondo disponibilità  
*fresh grilled seasonal vegetables*

8

## **INSALATA VERDE O MISTA DI STAGIONE**

verdure fresche secondo disponibilità  
*seasonal mixed salad*

8



# Bevande

## ACQUA

acqua minerale naturale o gassata (0,65 lt)  
*still or sparkling mineral water (0.65 lt)*

3,5

## BIBITE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Succhi  
*Coke, Fanta Orange, Sprite, Juices*

5

## BIRRA ARTIGIANALE "BIRRIFICIO DEL FORTE"

*craft beer "Birrificio del Forte"*

7

## CHANDON GARDEN SPRITZ

12

## COCKTAIL

Negroni  
Americano  
Gin Tonic  
Manhattan

14

•••

## COPERTO & SERVIZIO

per persona  
*cover charge per person*

5



1 - Cereali contenenti glutine; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte incluso lattosio;  
8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

