

Menù di Pesce



Crudit  di mare:

Crudo di Mare (Scampetti, Branzino, Ostrica e Tonno)

Tartare di Tonno (Presente solo quando fresco)

Tartare di Ricciola (Presente solo quando fresca)

Tartare di Salmone (Presente solo quando fresco)

Scampetti Crudi

Ostriche Crude (n  6)

Acciughe del Mar Cantabrico, Burrata e Burro Salato

Antipasti di mare:

Insalata calda di mare (Seppie e Polpo)

Polpo in "Capitello" di patate

Polpo alla "Luciana" (una vera sensazione di Peperonata)

Pepata di Cozze (la nostra specialit , saltate con aceto)

Marinata di Cozze (saltate al vino bianco)

Sout  di Vongole

Antipasto misto mare dello Chef

Carpaccio di Polpo

Carpaccio di Pesce Spada con Rucola e Scaglie di Parmigiano

Primi Piatti:

Crêpes con Ricotta e Zucchine in Crema d'Agrumi e Gamberetti

Tortelloni di Burrata con Gamberi imperiali e Fiori di Zucca

Tortelloni di Burrata anneriti con nero di Seppia ai Frutti di Mare

Scialatielli alle Vongole Veraci

Spaghetti allo "Scoglio"

Gnocchi dello Chef al Rag  di Branzino

Pennette al Granchio

Riso alla "Viareggina"

Risotto Acquarello alla "Viareggina"

Menù di Pesce



Secondi Piatti:

Tonno in "Carpione"

(tagliato alto, fritto, messo ad asciugare e servito con Cipolla Caramellata all'Aceto e Julienne d'Ortaggi)

Lamellato

(Filetto di Branzino ricoperto da lamelle di Fungo Porcino solo di stagione con Patate al Pepe Verde)

Ripas

(Treccia di Branzino e Gamberoni a vapore e serviti su salsa di Crostacei con pane tostato)

Sampei

(Filetto di pesce cotto al forno ricoperto da Pomodorini Pachino, Olive di Grecia e Julienne d'Ortaggi)

Cascata di Crostacei

(Mezzo Astice, 2 Gamberoni e 2 Scampi cotti a vapore con Insalata alla catalana e Frutta fresca a foglia)

Millefoglie Branzino

(Filetto di pesce ricoperto da lamelle di Patate e spolvero di pan grattato con Julienne d'Ortaggi)

Frantoiana

(Filetto d'Orata ricoperto da fette di Pomodoro e Olive, cotto in forno e Patate al forno)

Crosta di Sale

(Pesce intero ricoperto da sale, cotto al forno per 40 minuti)

Isolana (Filetto di pesce al cartoccio con Patate, Olive nere di Grecia, Cipolla e Pomodoro)

Acquapazza (Filetto di pesce in guazzo di Pomodoro fresco)

Scampata (Scampi al vapore con Insalata alla catalana e Frutta fresca a foglia)

Gamberoni alla Griglia (Gamberoni alla griglia con Verdure grigliate)

Frittura Mista (Calamari, Gamberi e Scampetti)

Fritto Sfizioso (Calamari, Patatine e Funghi porcini solo di stagione)

Frittura di Calamari

Grigliata Mista di Pesce (Scampi, Gamberoni, Calamari, Filetto di pesce con Insalata alla catalana)

Tonno in Tagliata (cottura breve) con Rucola e Scaglie di Parmigiano

Astice con Frutta Fresca a Foglia e Insalata alla Catalana

Menù di Pesce



Menù Degustazione a base di pesce

Antipasto

Soutè di Mare

Primo

Tortelli di Burrata con Gamberi imperiali e Fiori di Zucca

Pennette al Ragù di Mare

Secondo

Branzino in Lamellato di Patate, con Pan Grattato e Julienne d'Ortaggi

Dessert a Scelta

Caffè

Gran Paella di Pesce e Sangria

su prenotazione con un giorno minimo di anticipo
(piatto unico minimo due porzioni)

Menù di Carne



Antipasti:

Tartare di Bovino

Carpaccio di Angus Affumicato con Rucola e Scaglie di Parmigiano

Formaggi di Pienza e Affettati di Cinta Senese

Contadino (bruschetta con pomodoro e bruschetta con fagioli e spinaci)

Sapori Toscani

(prosciutto, salame, crostini di fegatini, bruschetta con pomodoro, polenta con porcini e pecorino di Pienza)

Primi Piatti:

Bombette con Ricotta e Robiola in salsa Vellutata (Salvia, Prosciutto, Pomodoro e poca Panna)

Crêpes con Fichi e Formaggio di Fossa in glassa d'Aceto Balsamico

Risottino o Tagliatelle ai Funghi Porcini (solo quando di stagione)

Rigatoni al Ragù di "Lorenzo" (stracotto di manzo sfilacciato a mano e olive taggiasche)

Paccheri alla "Puveriella" (Pomodoro, Basilico, Parmigiano, Caciotta e Melanzane)

Maccheroncini al Chianti e Ragù di Carni Bianche

Tortelli di Patate o Pappardelle al sugo del giorno (Chiedere al Cameriere)

Secondi Piatti:

Fiorentina su pietra Ollare

l'etto

Costata di Manzo su pietra Ollare

l'etto

Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Parmigiano

Tagliata di "Cinta Senese" con Patate al forno e Julienne d'Ortaggi

Tagliata di Scamerita con Patate al forno e Julienne d'Ortaggi

Filetto di Manzo alla griglia (g 250 circa)

Filetto di Manzo al Pepe Verde (Con Panna o senza)

Menù di Carne



Menù Degustazione a base di carne

Antipasto

Prosciutto crudo, Bruschetta al Pomodoro, Bruschetta con Fagioli e Crostini di Fegatini

Primo

Bombette con Ricotta e Robiola in salsa Vellutata (Salvia, Prosciutto, Pomodoro e poca Panna)

Rigatoni al Ragù di "Lorenzo"

Secondo

Tagliata di Scamerita con Patate al forno

Dessert a Scelta

Caffè

Menù di Carne



Contorni:

Patate al forno – Patate fritte – Insalate varie – Cannellini

Julienne d'Ortaggi – Verdure grigliate

Funghi Fritti solo di stagione

Insalatissime:

Caprese: Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Origano e Olio

Ciociarà: Lattuga, Scamorza aff., Champignons, Limone, Sale, Pepe e Olio

Paesana: Melanzane arros., Olive verdi, Lattuga, Mozzarella, Sale, Pepe e Olio

Toscanina: Rucola, Lattuga, Caciotta Toscana, Pera, Limone, Sale, Pepe e Olio

Canarina: Cuore di Palma, Tonno sott'Olio, Mais, Lattuga, Funghi, Limone, Sale, Pepe e Olio

Menù Pizza



Covaccini e Bianche:

Covaccino all'Olio

Covaccino al Prosciutto Cotto

Covaccino al Prosciutto Crudo

Bianca Rustica (Mozzarella, Pomodoro a fette, Speck, Scamorza aff. e Lattuga e Salsa di pomodoro a crudo)

Vegetariana (Mozzarella, Pomodoro a fette e Rucola)

Curiosa (Mozzarella, Scamorza aff., Olive di Grecia e Julienne d'Ortaggi)

Pizza al pesto (Mozzarella, Stracchino e Pesto)

Pane arabo (Covaccino a conchiglia con Mozzarella, Insalata, Pomodoro a fette e Prosciutto Crudo)

Biancaneve (Covaccino con Mozzarella)

Biancaneve al Prosciutto Cotto

Biancaneve al Prosciutto Crudo

Calzoni e Simili:

Raviolone Vegetariano (Mozzarella, Spinaci e Ricotta fresca)

Disco 45 giri (Calzone doppio con Mozzarella, Salsiccia, Prosciutto cotto, Cipolla e Peperoni)

Calzone (Mozzarella e Prosciutto Cotto)

Calzone Farcito (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e Wurstel)

Calzone "Tarantino" (Mozzarella, Acciughe e Olive nere di Grecia)

Calzerotto ai 4 formaggi

Pizze Rosse:

Margherita (Pomodoro e Mozzarella)

Margherita al Prosciutto Cotto

Margherita al Prosciutto Crudo

Margherita ai Wurstel

Margherita ai Funghi Champignons

Margherita ai funghi porcini freschi (Solo quando di stagione)

Margherita al Mascarpone e Speck

Menù Pizza



Margherita Prosciutto Cotto e Funghi Champignons

Margherita Prosciutto Cotto e Wurstel

Margherita ai Quattro Formaggi

Marinara (Pomodoro, Aglio e Prezzemolo)

Romana (Pomodoro, Mozzarella e Acciughe)

Contadina (Pomodoro, Cipolla e Carciofi)

Norma (Pomodoro, Melanzane, Parmigiano e Basilico)

Ortolana (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Spinaci e Funghi)

Campagnola (Pomodoro, Mozzarella, Salame e Cipolla)

Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Capperi)

Arrabbiata (Pomodoro, Mozzarella, Salame e Peperoncino)

Dinamite (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Salsiccia, Peperoni e Peperoncino)

Mangiafuoco (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Pomodori secchi e Peperoncino)

Maialona (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel, Salsiccia e Salamino Piccante)

Giusy (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Funghi)

Rocca (Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Wurstel e Funghi)

Quattro Stagioni (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive e Carciofi)

Mediterranea (Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Zucchine grigliate, Aglio e Prezzemolo)

Balda (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Gorgonzola)

Frutti di mare (Pomodoro, Cozze, Insalata di mare, Aglio e Prezzemolo)

Macedone (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Olive di Grecia, e Scaglie di Parmigiano)

Tagliere per 2 Persone (Max 2 Gusti)

Tagliere per 4 Persone (Max 4 Gusti)

Richiesta di aggiunta: Burrata monodose da grammi 125

Bufala monodose da grammi 125

Possibilità di scelta tra due tipi d'impasto

Classico

Etrusco (con aggiunta di Crusca)