

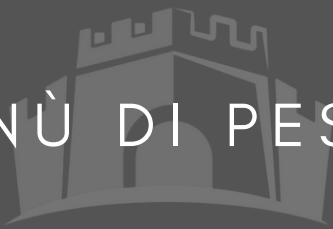


SOLO SU PRENOTAZIONE

Poiché desideriamo garantire la massima freschezza e qualità del piatto, abbiamo deciso di servire la Paella esclusivamente su prenotazione. La prenotazione ci consente di organizzare al meglio gli ingredienti e dedicare il giusto tempo per prepararla.

Paella carne e pesce	a persona	€ 25,00
Paella solo pesce	a persona	€ 35,00

Se si desidera accompagnare la Paella con la nostra Sangria, il prezzo è di € 8,00 al calice o di € 25,00 per un litro.



MENÙ DI PESCE

Crudit  di mare

	PREZZO
Crudo mare (1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14) (Carpaccio di tonno e branzino, tartare dello Chef, due scampetti e due ostriche)	€ 35,00
Tartare di tonno (4, 12)	€ 18,00
Tartare di Ricciola (4, 8)	€ 18,00
Tartare di gamberi rossi (4, 12, 14)	€ 25,00
Ostriche crude (cinque a porzione) (14)	€ 20,00

Antipasti caldi di mare

	PREZZO
Calda insalatina di mare (seppie e polpo) (12, 14)	€ 16,00
Misto mare dello Chef (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14) (Vela di polpo alla Luciana, seppie in Zimino e due crostoni di mare)	€ 20,00
Marinata di cozze (aglio, prezzemolo e vino bianco) (12, 14)	€ 17,00
Pepata di cozze alla Siciliana (sfumate all'aceto) (12, 14)	€ 17,00
Polpo alla Luciana (1, 12, 14)	€ 17,00
Insalata di polpo su Capitello di patate (12, 14)	€ 17,00
Crostoni di branzino e granchio al forno (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)	€ 12,00
Carpaccio di pesce spada con rucola e scaglie di Parmigiano (4, 7, 12)	€ 16,00

Primi piatti di mare

	PREZZO
Crepes di ricotta e zucchine in crema di agrumi e gamberi (1, 2, 3, 7, 12)	€ 17,00
Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca (1, 2, 3, 7, 12)	€ 17,00
Tortelloni di burrata impastati col nero di seppia ai frutti di mare (1, 2, 3, 7, 12, 14)	€ 17,00
Scialatielli alle vongole Veraci (1, 12, 14)	€ 17,00
Spaghetti allo Scoglio (con frutti di mare in bianco) (1, 2, 12, 14)	€ 17,00
Spadellato di riso Acquerello alla Viareggina (2, 7, 12, 14)	€ 17,00

I prodotti a seguito elencati, nel caso in cui non vengano trovati sul mercato freschi, vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualit : Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20 C come previsto dalla normativa vigente.



MENÙ DI PESCE

Secondi piatti di mare

	PREZZO
Lamellato (4, 12) (Filetto di branzino con lamelle di porcino(solo quando di stagione), nepitella e patate al pepe verde)	€ 33,00
Millefoglie di branzino (1, 4, 7, 12) (Filetto di branzino con lamelle di patate e Julienne d'ortaggi)	€ 26,00
Fagotto di carta Fata all'isolana (1, 4, 12) (Filetto di pesce, cubetti di pane, olive, cipolla, patate, origano, pepe e pomodoro a cubetti)	€ 28,00
Grigliata mista di pesce (2, 4, 9, 12, 14) (Scampi, gamberoni, totano, filetto di pesce, Catalana e patate al forno)	€ 30,00
Tagliata di tonno (4, 7, 12) (Leggermente scottato in padella e servito con rucola e scaglie di Parmigiano)	€ 26,00
Tonno in Carpione (1, 4, 12) (Infarinato, fritto e ripassato in forno, servito con cipolla caramellata e Julienne d'ortaggi)	€ 28,00
Frittura di calamari (1, 12, 14)	€ 20,00
Frittura mista (calamari e gamberi) (1, 2, 12, 14)	€ 23,00
Gamberoni alla griglia con verdure grigliate (2, 12)	€ 32,00
Scampata (2, 9, 12) (Scampi al vapore con frutta fresca a foglia e Catalana)	€ 40,00
Astice (2, 9) (Astice al vapore con frutta fresca a foglia e Catalana)	€ 40,00
Cascata di crostacei (2, 9, 12) (Due scampi, due gamberoni e mezzo astice con frutta fresca e Catalana)	€ 50,00
Filetto di branzino alla Matalotta (1, 4, 12) (Filetto di branzino marinato in padella e servito su fetta di pane)	€ 25,00

I prodotti a seguito elencati, nel caso in cui non vengano trovati sul mercato freschi, vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualità: Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20°C come previsto dalla normativa vigente.



MENÙ DI CARNE

Antipasti di terra

	PREZZO
Tartare di Chianina (9)	€ 16,00
Carpaccio di Angus affumicato con rucola e scaglie di Parmigiano (7)	€ 18,00
Formaggi di Pienza e affettati di Cinta Senese (1, 7)	€ 18,00
Contadino (1) (bruschetta con pomodoro, bruschetta con fagioli e spinaci e polenta ai funghi)	€ 10,00
Sapori toscani (1, 3, 4, 7, 8, 9) (prosc. crudo, salame, mortadella, crostini di fegatini e al pomodoro, Pecorino di Pienza, sformatino di verdure e polenta ai funghi)	€ 11,00

Primi piatti di terra

	PREZZO
Tortelloni di burrata alla Carrettiera (1, 3, 7)	€ 14,00
Risotto Acquerello con prosciutto di Parma e Parmigiano (7)	€ 14,00
Risotto Acquerello ai funghi porcini (solo quando di stagione) (7)	€ 15,00
Rigatoni alla Norma (basilico, pomodoro, melanzane e ricotta salata) (1, 7)	€ 13,00
Rigatoni al ragù di Lorenzo (stracotto di manzo sfilacciato a mano con olive Taggiasche) (1, 3, 9, 12)	€ 13,00
Maccheroncini al chianti con ragù di carni bianche (pollo e maiale) (1, 3, 7, 9, 12)	€ 13,00
Tortelli di patate al ragù classico o sugo del giorno o ragù di Lorenzo (1, 2, 7, 9, 12)	€ 15,00

Secondi piatti di terra

	PREZZO
Tagliata di manzo con lardo di Colonnata e patate arrosto	€ 25,00
Tagliata di Cinta Senese con patate al forno e julienne d'ortaggi	€ 27,00
Tagliata di scamerita con patate al forno e cipolla caramellata	€ 15,00
Filetto di manzo alla griglia (gr 250 circa)	€ 25,00
Filetto di manzo al pepe verde (con o senza panna) (7)	€ 25,00



CONTORNI E INSALATE

Contorni

	PREZZO
Patate al forno	€ 6,00
Patate fritte	€ 6,00
Insalate varie	€ 6,00
Cannellini	€ 6,00
Julienne d'ortaggi	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Funghi fritti (solo quando di stagione) (1)	€ 11,00

Insalatone

	PREZZO
Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico, origano e olio (7)	€ 10,00
Ciociara: lattuga, scamorza, champignons, limone, sale, pepe e olio (7)	€ 13,00
Paesana: melanzane, olive, lattuga, mozzarella, sale, pepe e olio (7)	€ 13,00
Toscana: rucola, lattuga, caciotta toscana, pera, limone, sale, pepe e olio (7)	€ 13,00
Canarina: cuore di palma, tonno sott'olio, mais, lattuga, funghi, limone, sale, pepe e olio (12)	€ 17,00

*Si rende noto che spinaci e patatine sono prodotti surgelati



MENÙ PIZZA

Pizze

	PREZZO
Margherita (pom., mozzarella) (1, 7)	€ 8,00
Prosciutto cotto (pom., mozzarella e prosciutto cotto) (1, 7)	€ 10,00
Prosciutto crudo (pom., mozzarella e prosciutto crudo) (1, 7)	€ 12,00
Wurstel (pom., mozzarella e wurstel) (1, 7, 10)	€ 10,00
Funghi champignon (pom., mozzarella e funghi champignon) (1, 7)	€ 10,00
Porcini (solo quando di stagione) (1, 7)	€ 16,00
Mascarpone e speck (pom., mozzarella, mascarpone e speck) (1, 7)	€ 12,00
Prosciutto cotto e funghi (pom., mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon) (1, 7)	€ 12,00
Prosciutto cotto e wurstel (pom., mozzarella prosciutto cotto e wurstel) (1, 7, 10)	€ 12,00
4 formaggi (pom, mozzarella e mix di formaggi) (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	€ 11,00
Marinara (pom., aglio e prezzemolo) (1)	€ 7,00
Romana (pom., mozzarella e acciughe) (1, 4, 7)	€ 10,00
Contadina (pom., cipolla e carciofi) (1, 12)	€ 10,00
Norma (pom., melanzane, parmigiano e basilico) (1, 7)	€ 10,00
Ortolana (pom., mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci, funghi) (1, 7)	€ 14,00
Campagnola (pom., mozzarella, salame e cipolla) (1, 7)	€ 10,00
Napoli (pom., mozzarella, acciughe e capperi) (1, 4, 7)	€ 10,00
Arrabbiata (pom., mozzarella, salame e peperoncino) (1, 7)	€ 10,00
Dinamite (pom., mozzarella, salamino piccante, salsiccia, peperoni, peperoncino) (1, 7)	€ 12,00
Mangiafuoco (pom., mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, peperoncino) (1, 7, 12)	€ 12,00
Maiadona (pom., mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia e salamino piccante) (1, 7, 10)	€ 15,00
Giusy (pom., mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, funghi) (1, 7, 10)	€ 12,00
Rocca (pom., mozzarella, carciofi, wurstel, funghi) (1, 7, 10, 12)	€ 12,00
4 stagioni (pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi) (1, 7, 12)	€ 13,00
Mediterranea (pom., mozz., code di gamberone, zucchine grigliate, aglio, prezz.) (1, 2, 7, 12)	€ 14,00
Balda (pom., mozzarella, melanzane e gorgonzola) (1, 7)	€ 11,00
Frutti di mare (pom., cozze, insalata di mare, aglio, prezzemolo) (1, 12, 14)	€ 15,00
Macedone (pom., mozzarella, melanzane, olive Grecia, scaglie di Parmigiano) (1, 7)	€ 12,00
Tagliere con 2 o 3 gusti	€ 30,00



MENÙ PIZZA

Covaccini e bianche

	PREZZO
Covaccino all'olio (1)	€ 4,00
Covaccino al prosciutto cotto (1)	€ 7,00
Covaccino al prosciutto crudo (1)	€ 9,00
Bianca rustica (mozzarella, pom. a fette, speck, scamorza, lattuga e salsa di pom. a crudo) (1, 7)	€ 12,00
Curiosa (mozzarella, scamorza affumicata, olive Grecia, julienne d'ortaggi) (1, 7)	€ 12,00
Pizza al pesto (mozzarella, stracchino, pesto) (1, 7, 8)	€ 10,00
Pane arabo (covaccino a conchiglia con mozz., prosciutto crudo, insalata e pom. a fette tutto cotto in forno) (1, 7)	€ 11,00
Biancaneve (mozzarella) (1, 7)	€ 7,00
Biancaneve al prosciutto cotto (mozzarella e prosciutto cotto) (1, 7)	€ 9,00
Biancaneve al prosciutto crudo (mozzarella e prosciutto crudo) (1, 7)	€ 11,00

Calzoni e simili

	PREZZO
Raviolone vegetariano (mozzarella, spinaci, ricotta fresca) (1, 7)	€ 13,00
Disco 45 giri (calzone doppio con mozzarella, salsiccia, pr. cotto, cipolla, peperoni) (1, 7)	€ 17,00
Calzone (mozzarella e prosciutto cotto) (1, 7)	€ 10,00
Calzone farcito (pom., mozzarella, cotto, funghi, wurstel) (1, 7, 10)	€ 14,00
Calzone Tarantino (mozzarella, acciughe, olive Grecia) (1, 4, 7)	€ 11,00
Calzerotto ai 4 formaggi (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	€ 11,00

Richieste di aggiunta:

Burrata monodose gr 125	€ 3,00
Bufala mondose gr 125	€ 3,00

Possibilità di scelta tra impasto classico e impasto etrusco (con aggiunta di crusca)

*Ogni nostra pizza contiene come condimento di base l'origano



MENÙ BABY
(SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI)

MENÙ BABY CARNE (porzione baby)

Antipasto

PREZZO

Sapori toscani (1, 4, 9)
(prosciutto crudo, salame e crostini di fegatini)

€ 7,00

Primi piatti

Penne al pomodoro o all'olio o al burro o al ragù (1, 9)

€ 6,00

Tortellini panna e prosciutto o al ragù (1, 3, 7, 9)

€ 7,50

Secondi piatti

Fettina di manzo ai ferri

€ 10,00

Cotoletta di pollo (1, 3, 7)

€ 10,00

MENÙ BABY PESCE (porzione baby)

Antipasto

PREZZO

Insalatina calda di mare (12, 14)

€ 9,00

Cozze marinate (12, 14)

€ 9,00

Primi piatti

Risottino alla Viareggina (2, 7, 12, 14)

€ 10,00

Spaghetti alle vongole (1, 12, 14)

€ 10,00

Secondi piatti

Filetto di branzino alla Mugnaia (1, 4, 7)

€ 13,00

Frittura di calamari (1, 12, 14)

€ 13,00

Contorni

Patate al forno - Patate fritte - Insalate varie

€ 4,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

Reg - 1169/2011 (UE BARRARE QUELLI PRESENTI)

1 (x)	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 (x)	Crostacei e prodotti derivati
3 (x)	Uova e prodotti derivati
4 (x)	Pesce e prodotti derivati
5 (x)	Arachidi e prodotti derivati
6 (x)	Soia e prodotti derivati
7 (x)	Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8 (x)	Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci pecan (<i>Caryaillinoiensis</i> [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholleta Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadania Ternifolia</i>) e prodotti derivati
9 (x)	Sedano e prodotti derivati
10 (x)	Senape e prodotti derivati
11 (x)	Semi di sesamo e prodotti derivati
12 (x)	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come So2
13 (x)	Lupino e prodotti a base di lupino
14 (x)	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni, utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino, al personale di servizio.