

Antipasti

Moscardini alla livornese con pane croccante agliato	€15
(baby octopus with tomato sauce and garlic bread (Baby Oktopus alla Livornese mit knusprigem Knoblauchbrot)	
Polpette di baccalà fritte con salsa di pomodoro piccantina	€14
(fried whipped codfish balls with spicy tomato sauce) (Kabeljaubällchen mit pikanter Sauce)	
Zuppetta di mare alla vecchia maniera con pane agliato	€15
(con cozze, vongole, calamari*, gamberone* e gamberetti *sfumata al Vermentino) (seafood salad with clams, mussels, squid and prawn and garlic bread) (warmer meeresfruchtesalat)	
Tartare di salmone con mela verde, stracciatella e olio al tartufo	€15
(salmon tartare with green apple, burrata cheese and truffle oil) (Tartar vom Lachs mit grünem Apfel, Stracciatella und Trüffelöl)	
Sformatino di funghi porcini con fonduta di toma piemontese	€13
(Porcini mushrooms flan with cheese fondue) (Steinpilzkuchen mit piemontesischem Toma-Käsefondue)	
Parmigiana di melanzane alla vecchia maniera	€13
(fried eggplant with Parmesan cheese and tomato sauce) (Auberginen parmigiana)	
Piatto di prosciutto crudo dolce con burrata di Battipaglia	€13
(Plate of sweet raw ham with burrata di Battipaglia cheese) (Teller mit süßem Rohschinken und Burrata di Battipaglia-Käse)	

Primi Piatti

Orecchiette fresche con fagioli e cozze (pasta with cannellini beans and mussels) (frische Pasta mit Cannellini-Bohnen und Muscheln)	€14
Calamarata alla carbonara di mare (calamari, polpo, cozze e uova) (pasta with squid, octopus, mussels and eggs) (Nudeln mit Tintenfisch, Oktopus, Muscheln und Eiern)	€15
Spaghetti di Gragnano alle vongole (spaghetti with clams) (spaghetti mit Venusmuscheln)	€16
Gran calamarata allo scoglio (short pasta with clams, mussels, octopus, squid and prawn) (nudeln mit muscheln, venusmuscheln, tintenfisch, oktopus und garnelen)	€16
Risottino al pesce persico (rice with perch fillet) (Barschfilet-Risotto)	€15
Orecchiette fresche al pomodoro, melanzane fritte e stracciatella (pasta with tomato sauce, cream cheese and fried eggplant) (nudeln mit tomaten, friskase und gebratenen auberginen)	€13
Pappardelle fresche al ragù di chianina (Typical florentine pasta with Italian meat sauce,) (typische florentinen pasta mit chianina)	€13
Lasagne alla bolognese (Homemade lasagna) (hausgemachte Lasagne)	€13
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (spaghetti with garlic, oil and pepper) (spaghetti mit knoblauch, ol und peperoni)	€12

Secondi Piatti

Filetto di spigola agli agrumi (fillet of sea bass with citrus fruits) (Filet vom Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten kartoffeln)	€19
Salmone in crosta di patate su crema di zucchine (salmon in crost of potatoes with zucchini cream) (Lachs in der Kartoffelkruste auf Zucchinicreme)	€19
Baccalà in umido con patate al forno (salted codfish cooked in tomato sauce with olives and roasted potatoes) (kabeljau mit tomaten und olives gebackenen kartoffeln)	€19
Fritturina di calamari e chips di patate (fried squid* and chips) (frittierte tintenfisch und pommes)	€19
Tagliata di pollo alle erbe aromatiche con patate al forno (grilled chicken with aromatic herbs and roasted potatoes) (gegrilltes hähnchen mit krautern)	€16
Cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte (fried pork with french fries) (Mailänder Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln)	€16
Entrecote di manzo con aglio, rosmarino e contorno del giorno (grilled beef with rosemary, garlic and daily side dish) (gegrillte rindfleisch tagliata mit rosmarin, knoblauch und des Tages Beilage)	€22
Ossobuco alla Fiorentina con fagioli all'olio (veal with tomato sauce and oil beans) (Ossobuco mit Tomatensauce und Bohnen in Öl)	€19

Contorni

Patate al forno (roasted potatoes) (gebackenen kartoffeln)	€5
Patate* fritte (french fries) (pommes frites)	€5
Spinaci saltati (salted spinach) (sautierter spinat)	€5
Insalata mista (salad with carrots, tomatoes) (Salat Karotten und Kirschtomaten)	€7

Dessert

Tiramisù della nonna	€6
Millefoglie con crema di mascarpone	€6
Torta di mele fatta in casa	€6
Coppa di gelato	€5
Vin santo e cantuccini di Prato	€6

Bevande

Acqua naturale o gassata	€3
Calice di vino bianco o rosso della casa	€6
Calice di bollicine	€6
Bottiglia di vino bianco o rosso Fuor D'Acqua	€17
Lattine	€4
Birra 0,5l Ichnusa non filtrata	€7
Caffè	€2,50
Cappuccino	€3
Amari	€3,50
Grappa invecchiata	€5
Coperto	€2,50

Elenco allergeni

Gentili clienti, sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

- 1.Cereali contenenti glutine**
- 2.Crostacei e prodotti derivati**
- 3.Uova e prodotti derivati**
- 4.Pesce e prodotti derivati**
- 5.Arachidi e prodotti derivati**
- 6.Soia e prodotti derivati**
- 7.Latte e prodotti derivati**

- 8.Frutta a guscio**
- 9.Sedano e prodotti derivati**
- 10.Senape e prodotti derivati**
- 11.Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12.Anidride solforosa e solfiti**
- 13.Lupini e prodotti derivati**
- 14.Molluschi e prodotti derivati**

ANTIPASTI:

- Moscardini in guazzetto (1,4, 12,)
- Zuppetta di mare (1,4,7,12)
- Polpette di baccalà (1,4)
- Tartare di salmone (4,6,7,8)
- Parmigiana di melanzane (1,7)
- Flan di porcini (1,3,7)
- Piatto di prosciutto (7)

SECONDI PIATTI:

- Fritturina di calamari (1,4)
- Trancio di salmone (4,7,12)
- Baccalà in umido (1,4)
- Spigola agli agrumi (4,7)
- Entrecote
- Tagliata di pollo
- Cotoletta frita (1)
- Ossobuco (1,9,12)

PRIMI PIATTI:

- Orecchiette fagioli e cozze (1,3,4,12,14)
- Calamarata alla carbonara di mare (1,3,4,7,14)
- Spaghetti alle vongole (1,12,14)
- Calamarata allo scoglio (1,2,3,4,12,14)
- Risotto al persico (1,4,7,12)
- Lasagna fatta in casa (1,3,7,12)
- Pappardelle al ragù di chianina (1,3,12)
- Spaghetti aglio, olio, peperoncino (1)
- Orecchiette pomodoro, stracciatella (1,3,7,9)

DESSERT:

- Tiramisù (1,3,7)
- Torta di mele (1,3,7)
- Millefoglie (1,3,7)
- Coppa di gelato (3)
- Vin santo e cantucci (1,3,7,8,12)

I nostri bianchi

Traminer Aromatico	Reguta	€25
Il suo bouquet ricorda fiori di tiglio e frutta matura		
Pinot Grigio	Reguta	€25
Profumo fruttato e fresco, giovane con finale floreale		
Sauvignon	Reguta	€24
Profumo aromatico ed intenso dal sapore asciutto		
Ribolla Gialla	Reguta	€25
Profumo delicato con sentore di fiori di campo ed erbe aromatiche		
Falanghina	Cantine Solopaca	€25
Profumi floreali e fruttati, dal sapore asciutto e fresco		
Greco di Tufo	Cantina Solopaca	€25
Dal profumo fruttato sapore secco ed equilibrato		
Vernaccia di San Gimignano	Serristori	€25
Sapore secco e profumato, ricorda note di ananas e mandorle		
Grillo	Rapitalà	€30
Fruttato con note agrumate e tropicali		
Erbaluce	Tenuta Roletto	€28
Note di frutta secca e biscotti		
Roero Arneis	Carlin de Paolo	€27
Note floreali con sentori di mele e ananas		

I nostri rossi

Barbera d'Asti Speziato dal sapore deciso	Patrizi	€24
Chianti governo all'uso toscano Intenso e fruttato. Creato con doppia fermentazione delle uve.	Melini	€25
Chianti classico Vino dalla personalità unica, ricorda le sue origini.	Melini	€30
Ciliegiolo Note di mora, prugna e pepe bianco	Belpoggio	€32
Merlot Note di mora, prugna e pepe bianco	Terre di Rai	€24
Cisterna D'Asti Note di frutta matura con leggeri sentori legnosi		€33
Barbera superiore D'Asti Sapore pieno con note balsamiche e di frutta secca		€36
Barolo 2021 Profumo intenso con note di ciliegia e confetture	Carlin de Paolo	€60
Nero D'Avola Vino intenso con sentori di frutta matura	Rapitalà	€30
Primitivo Dal colore rosso rubino, bouquet di frutta nera e spezie.	Fonte Frontini	€20
Valpolicella Ripasso Aromatico con note di ribes e spezie	Le Poiane	€45
Amarone della Valpolicella Dal sapore secco di liquirizia e legno tostato	Bolla	€60

I nostri rosè

Poggio ai Rosi Note di frutti di bosco e agrumi	Melini	€25
Luis rosè Note floreali e di frutti rossi		€25
Chiaretto del Monferrato Intenso e persistente con note di frutta esotica e frutta fresca	Ca' Vergar	€26
Gran rosè Prosecco millesimato extra dry con note floreali	Reguta	€25

Le nostre bollicine

Cortese Alto Monferrato Sapore asciutto con note floreali e di frutta fresca		€26
Valdobbiadene brut Prosecco con fragranze fruttate	Santi	€30
Franciacorta Gran Cuvée Chardonnay, Pinot nero e pinot bianco	Bellavista	€60