

ANTIPASTI

APPETIZER

<i>Gran crudo</i> <i>Big Raw</i>	€	45,00
<i>Crudo Crostacei</i> <i>Shellfish Raw</i>	€	35,00
<i>Carpaccio di Pesce Pescato del Giorno</i> <i>Fish carpaccio::</i>		
<i>Orata o Spigola</i> <i>sea bream or sea bass</i>	€	23,00
<i>Tracina</i> <i>or mullet)</i>	€	26,00
<i>Scampi</i> <i>Porcupine*</i> <i>Scampi Porcupine</i>	€	20,00
<i>Gamberoni Argentini*</i> <i>Prawns Argentini</i>	€	15,00
<i>Gamberi Rossi Mazara del Vallo*</i> <i>Red Prawns</i>	€	17,00
<i>Mazzancolle Nostrali*</i> <i>Shrip</i>	€	17,00
<i>Carpaccio di Salmone Selvaggio e Ricciola Marinato agli Agrumi</i> <i>su Spinacino fresco*</i>	€	20,00
<i>Carpaccio of Salmon and Amberjack Marinated with Fresh Spinach</i>		
<i>Crudo di Molluschi:</i> <i>Ostriche Gillardeau</i> <i>Oysters Gillardeau</i>	Cad. €	7,00
<i>Fantasia di Mare*</i>	€	15,00
<i>Fish Fantasy Appetizer</i>		
<i>Carpaccio di Affumicati, Tonno e Marlin aromatizzati</i>	€	16,00
<i>Carpaccio of Tuna and Marlin, smoked</i>		
<i>Impepata di cozze di Un'Ottima Annata</i>	€	13,00
<i>Mussels whit pepper</i>		
<i>Cozze alla Tarantina</i>	€	14,00
<i>Mussels with tomato</i>		
<i>Crostini con Stracciatella di Burrata , Acciughe</i> <i>del Cantabrico e Granella di Nocciole 5 pz</i>	€	15,00
<i>Crouton with Mozzarella, Anchovies and Chopped hanzelnus</i>		
<i>Caprese con Pomodori e Stracciatella di Burrata</i>	€	13,00
<i>Caprese with tomato and Mozzarella</i>		
<i>Carpaccio di Black Angus Marinato e Affumicato</i>	€	18,00
<i>Black Angus Carpaccio Smoked</i>		
<i>Carpaccio di Manzo con Verdure, Parmigiano e Burrata</i>	€	17,00
<i>Beef Carpaccio with vegetables, parmigiano and Mozzarella</i>		
<i>Tagliere Salumi Toscani con Crostino</i>	€	15,00
<i>Plate Cured meat</i>		
<i>Tagliere Formaggi con Crostone al Taleggio</i>	€	15,00
<i>Plate Cheeses</i>		

PRIMI MARE *(Pasta of Sea)*

Linguine Nere Cozze e Vongole Veraci <i>Linguine black Mussels and Clams</i>	€ 16,00
Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 16,00
Linguine Nere al Salmone Affumicato e Caviare Rosso <i>Linguine black smoked Salmon and red Caviar</i>	€ 16,00
Chicche di Patate agli Scampi* <i>Potato gnocchi with Scampi</i>	€ 16,00
Penne ai Gamberi Rossi di Mazara del Vallo* <i>Penne red Shrimp Raw</i>	€ 18,00
Ravioli Pasta Rossa ripieni di Scampi e Porri alla Crema di Scampi <i>Red Pasta Ravioli filled with Scampi and Leeks with Scampi Cream</i>	€ 18,00
Linguine con Filetto di Orata, Rosmarino, Finocchio Selvatico e Granella di Nocciole* <i>Linguine Fillet of sea Bream, Rosemary, wild Fennel and toasted Nutss</i>	€ 16,00
Conchiglie Nere Mare, Monti e Campi di Un'Ottima Annata Vongole, Pomodorini, Funghi Porcini e Rucola Fresca <i>Conchiglie Black with Clams, Mushrooms (porcini), Cherry Tomato and Rocket</i>	€ 16,00
Paccheri di Paola, Guanciale di Maiale, Pomodoro Camone Gamberi e Stracciatella di Burrata* <i>Paccheri with Bacon, Tomato, Shrimp and Mozzarella</i>	€ 16,00
Linguine Aglio, Olio, Peperoncino e Riccio di Mare su Stracciatella di Burrata di Bufala* <i>Linguine Garlic, oil, chilli and sea Urchin and Mozzarella</i>	€ 18,00
Penne con Scampi al Mojito* <i>Penne with Scampi and Mojito</i>	€ 18,00
Linguine all'Astice con Pomodorini Freschi <i>Linguine with lobster with fresh tomatoes</i>	€ 22,00
CATINO Spaghetti allo Scoglio* <i>Spaghetti with Seafood and tomatoes</i>	€ 22,00
Uovo nel Raviolo al tartufo con Riccio Di Mare* <i>Egg of truffle in raviolo with sea urchin</i>	€ 20,00

PRIMI TERRA (First course)

Chicche di Patate Taleggio e Pere

€ 14,00

Potato Gnocchi with Taleggio cheese and pears

*Tagliolini al Tartufo Nero Scorzone**

€ 18,00

Tagliolini with black Truffle

Ravioli Verdi ripieni di Pecorino di Pienza alla crema di Parmigiano

€ 16,00

Ravioli green with pecorino cheese and cream of Parmigiano

Tortelli di chianina con Ragù Toscano

€ 16,00

Tortelli with Tuscany Ragù

Penne al Pomodoro Fresco

€ 10,00

Penne with fresh tomatoes

Pappardelle ai Funghi Porcini

€ 18,00

Pappardelle with porcini mushrooms

Spaghetti alla Carbonara con Guanciale di Maiale

€ 16,00

Spaghetti at the Carbonara with Bacon

Pici Farina Senator Cappelli Cacio e Pepe

€ 16,00

Pici Cheese and Black Pepper

SECONDI DI MARE (MAIN COURSES)

Pesce Fresco del Giorno al Forno Olio e Vino Bianco (ORATE-SPIGOLE) Hg 7,50
Fresh Fish baked in the oven with oil and white wine (sea Bream- sea Bass)

*Grigliata Mare al Forno Gamberoni Argentini, Scampi Porcupine,
Calamari con Verdura e Frutta Fresca** € 28,00
Grilled sea baked in the over with Prawns, Shrip, Squid and Fresh Vegetables

*Gamberoni al Forno, Lardo di Colonnata , Granella di Pistacchio
e Olio al Tartufo oppure Olio al Limone** € 20,00
Prawns baked in the over, Lard , Chopped Pistachios and oil Truffle or oil Lemon

Gamberoni Rosolati alla Wodka su Crema di Ceci e Rucola (2)* € 20,00
Prawns Browned with Wodka on Chikpea Cream and Rocket

*Fritto Mare Calamari e Gamberetti** € 18,00
Fried squid and shrip

*Gran Fritto Mare (Calamari, Gamberetti, Baccalà, Gamberoni,
Scampi Porcupine, Mazzancolle Nostrali, Triglie)** € 24,00
Big Fried sea (Squid, Shrips, Salted cod, Scampi, Prawns, Mullet)

Cuore di Baccalà alla Livornese (No fritto) (4)* € 20,00
Salted cod at the Livornese (tomato, garlic, oil, chilli and wild fannel)

*Cuore di Baccalà Fritto con Glassa di Aceto Balsamico** € 20,00
Fried Salted cod with Balsamic Vinegar Glaze

*Cuore di Baccalà al Forno al Rosmarino
con Olive Nere Croccanti su Vellutata di Zucca** € 20,00
Salted cod baked in the over with Rosemary, crunchy olives on cream of Pumpkin

Triglie nostrali alla Livornese € 24,00
Mullet Livornese (tomato, garlic oil end chilli)

Triglie Nostrali Fritte € 24,00

Mullet Fried

SECONDI DI TERRA (MAIN COURSES)

<i>Controfiletto di manzo ai Porcini*</i>	€	24,00
<i>Sirloin of beef with Mashrooms</i>		
<i>Controfiletto di Manzo Rucola e Parmigiano o Pepe Verde</i>	€	20,00
<i>Sirloin of beef with Rokat and Parmigiano or Green Pepper</i>		
<i>Filetto di Manzo ai Porcini*</i>	€	30,00
<i>Fillet of beef with Mashrooms</i>		
<i>Filetto di Manzo Rucola e Parmigiano o Pepe Verde</i>	€	26,00
<i>Fillet of beef with Rokat and Parmigiano or Green Pepper</i>		
<i>Bistecca di Chianina Fiorentina alla Griglia (Minimo Kg.1)</i>	Hg.	5,50
<i>Steak of Beef (FIORENTINA) minimum 1 kg</i>		

