

Antipasti

Insalata di mare calda (alla vecchia maniera) €15

(cozze, vongole, calamari* e gamberetti* sfumata al Vermentino e pane agliato)
(seafood salad with clams, mussels, squid, shrimp and garlic bread)
(warmer meeresfruchtesalat)

Polpette di baccalà con pomodoro piccantino €14

(whipped codfish balls with spicy tomato sauce)
(Kabeljaubällchen mit pikanter Sauce)

Gamberetti in conchiglia gratinati al forno €14

(shrimps in shells au gratin in the oven)
(überbackene Garnelen in Schalen im Ofen)

Moscardini alla livornese con pane croccante agliato €15

(baby octopus with tomato sauce and garlic bread)
(Baby Oktopus alla Livornese mit knusprigem Knoblauchbrot)

Tartare di salmone con mela verde e stracciatella di bufala €15

(salmon tartare with green apple and burrata cheese)
(Tatar vom Lachs mit grünem Apfel und Burrata-Käse)

Parmigiana di melanzane alla vecchia maniera €13

(fried eggplant with Parmesan cheese and tomato sauce)
(Auberginen parmigiana)

Gran piatto di prosciutto crudo e burratina €13

(large plate of Parma ham and burratina)
(Große Platte mit Prosciutto Crudo und Burrata)

Sformatino di porri e patate con fonduta di toma piemontese €13

(Leeks and potatoes flan with toma cheese)
(Lauch und Kartoffeln Flan mit toma käse)

Primi Piatti

Calamarata alla carbonara di mare

€14,50

(uovo, calamari*, polpo* e cozze)

(pasta with eggs sauce, mussels, squid* and octopus*)

(Nudeln mit Eiersauce, Muscheln, Tintenfisch und Kalmaren)

Tagliolini neri freschi Fuor D'Acqua

€14

(tagliolini neri freschi con pomodoro, 'nduja, stracciatella e calamari*)

(black noodles with 'nduja, tomato sauce squid* and cream cheese)

(swarze spaghetti mit tintenfisch, frischkase und nduja)

Gran calamarata allo scoglio

€15

(short pasta with clams, mussels, octopus, squid and prawn)

(nudeln mit muscheln, venusmuscheln, tintenfisch, oktopus und garnelen)

Risotto al persico

€15

(risotto with perch)

(Barsch-Risotto)

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

€12

(spaghetti with garlic, oil and pepper)

(spaghetti mit knoblauch, ol und peperoni)

Risotto agli asparagi e pecorino romano

€13

(rice with asparago and pecorino cheese)

(risotto mit spargel und pecorino kase)

Orecchiette al pomodoro, melanzane fritte e stracciatella

€13

(pasta with tomato sauce, cream cheese and fried eggplant)

(nudeln mit tomaten, frischkase und gebratenen auberginen)

Pappardelle al ragù di chianina

€13

(Typical florentine pasta with Italian meat sauce,)

(typische florentinen pasta mit chianina)

Lasagne alla bolognese

€13

Secondi Piatti

Gran fritto misto €20

(fried squid* and prawn*)

(frittierte tintenfisch und frittierte garnelen)

Baccalà in umido con patate al forno €18

(salted codfish cooked in tomato sauce with olives and roasted potatoes)

(kabeljau mit tomaten und olives gebackenen kartoffeln)

Salmone in crosta di patate con crema di ceci €19

(salmon in crost of potatoes with chickpeas cream)

(lachs in kartoffelkruste mit kichererbsencreme)

Trancio di spigola all'aglione con patate rustiche €19

(fillet of seabass with garlic cream with roasted potatoes)

(wolfsbarschfilet mit knoblauch und kartoffeln)

Petto di pollo alle erbe aromatiche con patate al forno €16

(grilled chicken with aromatic herbs and roasted potatoes)

(gegrilltes hahnchen mit krautern)

Entrecote di manzo con aglio, rosmarino, con contorno €22

(grilled beef with rosemary, garlic and side dish)

(gegrillte rindfleisch tagliata mit rosmarin, knoblauch und Beilage)

Cotoletta con patate fritte €16

(fried beef with french fries)

(mailander schnitzel mit pommes frites)

Entrecote al pepe verde e contorno del giorno €24

(entrecote with green pepper sauce with side dish of the day)

(Entrecôte mit Barolo-Reduktion mit Tagesbeilage)

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) €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

<i>Acqua naturale o gassata</i>	<i>€3</i>
<i>Calice di vino bianco o rosso della casa</i>	<i>€6</i>
<i>Calice di bollicine</i>	<i>€6</i>
<i>Bottiglia di vino bianco o rosso Fuor D'Acqua</i>	<i>€17</i>
<i>Lattine</i>	<i>€4</i>
<i>Birra 0,5l Ichnusa non filtrata</i>	<i>€7</i>
<i>Aperol o Campari spritz</i>	<i>€7</i>
<i>Caffè</i>	<i>€2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€3</i>
<i>Amari</i>	<i>€3,50</i>
<i>Grappa o liquori nazionali</i>	<i>€3,50</i>
<i>Grappa barrique o liquori esteri</i>	<i>€5</i>
<i>Coperto</i>	<i>€2,50</i>

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 di Caluso	Tenuta Roletto	€28
Note di frutta secca e biscotti		
Roero Arneis	Carlin de Paolo	€27
Note floreali con sentori di mela 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 riserva Selezione delle migliori uve, completa il tutto l'affinamento in barrique	Melini	€30
Ciliegiolo Note di mora, prugna e pepe bianco		€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	Melini	€25
Note di frutti di bosco e agrumi		

Luis Rosè	€25
Note floreali e di frutti rossi	

Chiaretto del Monferrato	Carlin de Paolo	€26
Intenso e persistente con note di frutta esotica e frutta fresca		

Gran rosè	Reguta	€25
Prosecco millesimato extra dry con note floreali		

Le nostre bollicine

Cortese Alto Monferrato	€26
Sapore asciutto con note floreali e di frutta fresca	

Valdobbiadene brut	Santi	€30
Prosecco con fragranze fruttate		

Franciacorta Gran Cuvée	Bellavista	€60
Chardonnay, Pinot nero e pinot bianco		