

Antipasti di Mare

Crudite del Giorno (6 portate)

Degustazione Classica (4 portate)

Tiepido di Mare in Salsa Catalana

Tartare di Tonno con Crostini ai 5 Cereali

Mazzancolla su letto di Cipolla in Agrodolce con Granella di Noci

Polpo Croccante su Crema di Patate con Pomodori Sardi, Gocce Verdi e Olive

Scampi Marinati all' Arancio su Dadolata di Kiwy

Acciughe Marinate con Cubetti di Pane ai 5 cereali

Antipasti di Terra

Crudo San Daniele e Melone

Pomodoro Cuore di Bue e Bufala Campana

Sformato di Verdura e Fonduta di Pecorino Sardo

Primi di Mare

Spaghetti alla Chitarra con Scampi, Pomodorini Gialli, Basilico e Pinoli

Lasagnette alle Arselle di Viareggio

Spaghetti allo Scoglio

Risotto ai Frutti di Mare (min. 2 persone)

Tagliolino con Tonno Pinna Gialla e Pomodorini Secchi aromatizzati al Timo

Primi di Terra

Caramelle di Boraggine al Burro e Salvia

Lasagnette al Ragù di Chianina

Gnocchetti al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini

Secondi di mare

Pescato del Giorno

Catalana Imperiale di Aragosta e Crostacei

Catalana Imperiale di Astice e Crostacei

Vaporata Scampi Gamberi accompagnati da maionese

Padellata di Crostacei (scampi e mazzancolle)

Fritto La Rada

Tonno scottato su Julienne di verdure e riduzione di passion fruit

Frittura Calamari e Gamberi

Secondi di Terra

Filetto di Manzo al Vino Rosso

Filetto di Manzo al Pepe Verde

Filetto di Manzo alla Griglia

Hamburger con patatine fritte

Cotoletta con patatine fritte

Contorni

Verdure al Vapore o Grigliate

Patate al Forno

Formaggi

Selezione di Formaggi con Miele e Mostarde

Formaggio Divino (Vaccino) della Val di Vara

Formaggio Fresco di Capra Origine Sarda

Pecorino Fieno e Paglia affinato Toscano

Pecorino Toscano DOP stagionato in Grotta

Dessert

Tiramisù

Cheesecake con Coulis di Fragole

Crème Caramel

Cestino di Pasta Frolla con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco

Semifreddo del Giorno

Sorbetto al Limone a Bicchiere

Sorbetti e Gelati vari gusti

Tutte le nostre pizze sono realizzate con Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano estratto a freddo del Frantoio Moro, Farina Macinata a Pietra del Frantoio Moro, una farina più nutriente e digeribile da Grani 100% Italiani.

Tutte le pizze sono disponibili anche con impasto integrale

Le Classiche

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)

Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)

Tonno e Cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

Speck e Mascarpone (pomod, mozzarella, speck, mascarpone)

Capricciosa (pomod mozzarella, olive, funghi, cotto, carciofi, wurstel)

Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)

Sorrentina (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)

4 Formaggi (mozzarella, stracchino, gorgonzola, grana)

Calzone Classico (pomodoro, mozzarella, cotto)

Calzone Farcito (pomod, mozz, cotto, funghi, carciofi, wurstel)

Le Pizze Speciali

La Rada (pomodoro, mozzarella, cotto, stracchino)

Porto Lotti (mozzarella, mascarpone, gamberetti, porcini, rucola)

Nostromo (mozzarella, pomodorini, accinghe, stracchino, origano)

Frutti di Mare (pomodoro, mozzarella, frutti di mare)

Ligure (mozzarella, pesto, pomodorini, stracchino)

Tartufo (mozzarella, crema al tartufo, crudo, rucola, grana)

Il Molo (pomodoro, cipolle, accinghe, olive, origano)

Goletta Beach (pomod, bufala, pomodorini, accinghe, basilico)

Colonnata (mozzarella, gorgonzola, Lardo di Colonnata, miele)

Le Focacce

Italia (mozzarella, pomodorini, crudo, rucola)

Salmone (mozzarella, pomodorini, zucchine, salmone, rucola)

My Song (bresaola, rucola, pomodorini, mozzarella)

Vespucci (cotto, stracchino, rucola, pomodorini)

La Perla (cotto, crema al tartufo, mascarpone, rucola, grana)