

Antipasti

• Terra •

- Tagliere Donchisciotte (*p.toscano, coccoli, salame felino, crostinate al pomodoro, pecorino di Fossa e torta salata*) • € 10,00
Prosciutto di Parma, coccoli e Burrata • € 10,00
Burrata e acciughe del Cantabrico • € 10,00

• Mare •

- Cose di mare dal pescato (*minimo 2 persone*)
degustazione di 4 portate • € 15,00 a persona
- * Polpo alla piastra su crema di patata aromatizzata allo zafferano • € 11,00
 - Trilogia di tartare • € 14,00
 - * Insalata di mare tiepida • € 11,00
 - * Calamaro ripieno alla Viareggina • € 10,00

Primi piatti

Spaghetti, penne di mais o Riso

• Terra •

- Sugo al Cinghiale • € 10,00
Sugo alla Fiaccheraia • € 8,00
*Sugo ai funghi porcini • € 10,00
(*prosciutto croccante, olive, ciliegini, pecorino*)
Risotto ai carciofi con guanciale croccante • € 10,00
Tortello di patate su vellutata di fagioli al fiasco
con cavolo nero e polvere di pomodoro • € 12,00

• Mare •

- *Scoglio • € 12,00
(*calamari, cozze, scampi, code di gamberi, vongole, pomodorini del Vesuvio*)
Sugo al granchio fresco • € 10,00
Sugo al branzino con croccante di mela verde al calvados e pinoli tostati • € 11,00
Sugo al basilico con calamaretti spillo e pomodorino giallo • € 11,00
Risotto ai gamberi rossi, burrata e granella di pistacchio di Bronte • € 12,00

Secondi Piatti

• Terra •

Filetto di manzo

alla griglia con patate arrosto • € 22,00

pepe verde • € 22,00

radicchio e chianti • € 22,00

funghi porcini • € 22,00

Tagliata di manzo

alla griglia • € 16,00

rucola e grana • € 18,00

funghi porcini • € 20,00

Tagliata di pollo • € 16,00

(ananas grigliato, salsa curry, patate paille, riso pilaf)

• Mare •

* Grigliata mista di mare

(scampi, gamberoni, calamari, branzino) • € 22,00

Pesce del giorno al sale, all'isolana, alla griglia,

con contorno a piacere *l'etto* • € 4,00

• Contorni •

Insalata mista • € 4,50

Patate arrosto • € 4,00

Verdure grigliate • € 5,00

(melanzane, zucchine, pomodori, radicchio rosso)

Spinaci a piacere • € 4,00

• Insalatone •

Contadina • € 9,00

(pollo, lattuga, emmental, mela verde, noci, sedano, carote)

Nostromo • € 9,00

(tonno, olive, uovo sodo, lattuga, radicchio, ciliegini)

• Dessert •

Torta al cioccolato • € 5,00

Panna cotta *(con cioccolato o frutti di bosco)* • € 5,00

Creme Brulée • € 5,00

Torta di mele • € 5,00

• Bevande •

Birra senza glutine • € 4,00

• Birre in bottiglia •

Becks – 33 cl. • € 3,50

Corona – 33 cl. • € 3,50

WeissBier - 50 cl. • € 5,00

Tennent's doppio malto – 33 cl. • € 4,00

Menabrea - 33 cl. • € 4,00

Birra analcolica – 33 cl. • € 3,50

Moretti Gran Cru

Birra ambrata, rifermentata in bottiglia 6,8° • € 12,00

Duvel

Birra Belga ad alta fermentazione, Golden Ale 8,5° • € 12,00

Birrificio Borgo al Cornio – 75 cl • € 12,00

Birrificio Borgo al Cornio – 33 cl • € 5,00

Mercatale – Birra bionda ad alta fermentazione ispirata alle Ale American 4,5°

Buonamici – Birra rossa con schiume dense e pannose 5,5°

Giolica – Birra speziata concoriandolo, buccia d'arancia e pepe rosa 5,7°

Le carceri – Bionda doppio malto, dal colore ambrato con schiuma ricca e persistente 7,5°

Caffè • € 1,50

Coperto • € 2,00

* In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine