

## **Antipasti:**

Spiedino di polpo con passatina di patate al Rosmarino  
Soutée di Cozze con pomodorini e basilico  
Insalatina di mare tiepida al lime e extravergine di oliva  
Insalata di Farro con gamberi, timo e zucchine  
Mozzarella di bufala Campana IGP e prosciutto crudo Toscano  
Selezione di pecorini di Maremma con miele di acacia e confettura  
Salumi Toscani al coltello con salsicette di Cinghiale  
Pappa al Pomodoro con Stracciatella di Bufala

## **Primi Piatti:**

*Tutte le paste sono fatte in casa*

Il Classico Spaghetto alle vongole  
Risotto con gamberi, zafferano e zucchine  
Gnocchi di patate con baccalà e zucchine  
Pici con cacio e pepe e bottarga di Orbetello  
Caserecce con ragù di Chianina con verdure  
Le classiche Pappardelle al cinghiale di Maremma  
Pici con Guancialino di Cinta Senese  
Tortelli maremmani con burro, salvia

## **Secondi Piatti:**

Il nostro Baccalà alla Livornese rivisitato  
Calamari e gamberi croccanti con verdure  
Pesce del giorno, Spigole, orata o Rombi al forno con patate e verdure  
Filetto di branzino al Vermentino con verdure a joulienne  
Bistecca alla fiorentina servita su Pietra Lavica  
  
Bistecca di manzo oppure Tagliata di manzo  
Filetto di manzo alla griglia  
Stracotto di Chianina al Morellino di scansano  
Il classico Cinghiale alla cacciatora

## Contorni:

Patate novelle al forno oppure Patatine fritte  
Insalata verde oppure mista  
Carciofi Fritti dorati  
Verdure del giorno al vapore o saltate in padella

## Pizzeria

Il nostro impasto è fatto con farine selezionate e lentissima  
lievitazione

Focaccia Con verdure  
Focaccia con prosciutto crudo

### Pizze:

**Marinara** (Pomodoro, origano aglio e olio)  
**Margherita** (Pomodoro, mozzarella)  
**Margherita con cipolla di Tropea**  
**Napoli** (Pomodoro mozzarella, acciughe)  
**Funghi** (pomodoro, mozzarella, funghi)  
**Cotto e Funghi** (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)  
**Capricciosa** (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi prosciutto e uovo)  
**Verdure** (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e funghi)  
**Würstel** (pomodoro, mozzarella, Würstell)  
**Diavola** (pomodoro, mozzarella, salame piccante)  
**Norcina** (pomodoro, mozzarella e salsiccia)  
**Bufala e Pomodorini** (pomodoro pachino e mozzarella di bufala)  
**Patate al rosmarino** (mozzarella e patate al rosmarino)  
**Tonno e Cipolla** (Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

### Le Pizze Gourmet:

**Parmigiana**  
(Pomodoro, mozzarella di bufala, Melanzane al forno e parmigiano)

**Bufalina**  
(Base Rossa, con mozzarella di bufala, Rucola, e Champignon a Crudo)

## **Salmone e Gamberetti**

(mozzarella, pomodoro a fette, gamberi, salmone affumicato e basilico)

## **Stracchino e zucchine**

(stracchino, mozzarella di bufala e zucchine)

## **Calzoni:**

### **Funghi**

(mozzarella e funghi)

### **Prosciutto cotto**

(mozzarella e prosciutto cotto)

### **Alici**

(mozzarella e alici)

## **La Carta dei Dolci**

### **Crostata di Cioccolato e nocciole**

### **Tozzetti tradizionali alle nocciole**

Con un calice di vin Santo Toscano

### **Cantucci al cioccolato bianco**

Con un calice di Moscato

### **Creme brulée**

Rivisitato alle nocciole.

### **Crostata di pasta frolla e confettura**

Marmellata di ciliegie.

### **Semifreddo al croccantino di nocciola e pistacchi**

Servito con salsina agli agrumi

### **Il nostro tiramisù**

Servito con una crema al cioccolato fondente

### **Delizia alle fragole**

Servito con crema chantilly e soffice pan di spagna

### **La nostra Cheese Cake**

Servito con crema di fragole

## **Vini al Calice:**

(Selezione del Sommelier)

Tutti i giorni vi proponiamo al calice una ...

**Bollicine**

**Bianco**

**Rosato**

**Rosso**

**Da dessert**

**Ampia scelta di distillati**