






da CONDIVIDERE

-  1,3,4,7 **Mozzarella in carrozza** e salsa verde 10,00
-  1,3,4 **Alice frita** con maionese al lime 10,00
-  1,3,7 **Crocchetta di Patate** con pecorino e Lardo di Colonnata 8,00
-  1,3,7 **Polpettina di Melanzane** con salsa yogurt 8,00
-  1,3,6 **Salvia frita** e salsa teryaki 6,00



Utilizziamo maggiormente **pescato locale**, proveniente da **reti artigianali** e selezionato con cura, per portare in tavola **sapori veri, freschi, che parlano di salsedine, vento e stagioni. Palamita, seppia, moscardini, calamari, polpo e cozze**, raccontano storie di fondali sabbiosi e scogli antichi, trasmesse con rispetto e creatività.

CRUDI di MARE

-   2,4,14 **GRAND PLATEAU DI MARE** 70,00
Selezione giornaliera di ostriche, crostacei e pescato nobile locale
-   4,14 **PLATEAU DI MARE** 49,00
Pescato del giorno e crostacei
-   2,4 **Le Nostre Tartare** 29,00
Tonno, ricciola e gambero rosso

per INIZIARE

-  4,14 **Moscardini** 26,00
Pomodorini, olive taggiasche e prezzemolo
-  3,4,6 **Vitello Tonnato** 26,00
Salsa tonnata e polvere di capperi
-   6,10 **Tartare di Manzo** 26,00
della Maremma con scalogno, senape e cetriolini
-  1,7 **Selezione di Salumi e Formaggi** 24,00
Salame, prosciutto e Finocchiona
-   **Cecina** 22,00
Crema di melanzane, olive, misticanza e olio alla menta







Carni da **allevamenti biologici locali**, dove il **rispetto per l'animale e per la terra** è parte integrante del ciclo produttivo. **Il nostro manzo è nutrito a erba, all'aperto nei pascoli toscani e lavorato con cura artigianale** per esaltare la sua tenerezza naturale e il sapore autentico. Una scelta che unisce **benessere, qualità e territorio**.

 Vegetarian  Vegan OK  Maremma Autentica  Slow Food  Stagionale Seasonal  Abbattuto a -24° Flash Frozen (-24°)

ALLERGENI Allergens: 1 Glutine *Gluten*, 2 Crostacei *Crustaceans*, 3 Uovo *Eggs*, 4 Pesce *Fish*, 5 Arachidi *Peanuts*, 6 Soia *Soybeans*, 7 Latte *Dairy Products*, 8 Frutta a guscio *Nuts*, 9 Sedano *Celery*, 10 Senape *Mustard*, 11 Semi di Sesamo *Sesame Seeds*, 12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, 13 Lupini *Lupin*, 14 Molluschi *Molluscs*.
* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale. *The product may be frozen due to unavailability on the local market.*

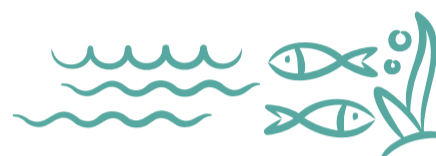
Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. *Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.*

PRIMI PIATTI

-   1,7 **Mezzo Pacchero** con ragù di polpo, olive e capperi 30,00
-  1,4,8,14 **Spaghettono** Pesto di basilico, mandorle e cozze 30,00
-  1,3,7,9 **Tortello Maremmano** ripieno di ricotta e spinaci, ragù di manzo 28,00
- 1,3,4,6 **Pici** Tonno, zenzero, cipollotto fresco, pomodorini, finocchietto e basilico 28,00
- 1,3,6,9 **Risotto** Cime di rapa e guanciale 26,00

SECONDI *di* MARE

-   4 **PESCATO DEL GIORNO** *dalla Griglia* ~ 10,00 l'hg
+ contorno a scelta
-   4 **TRANCIO DI TONNO** *dalla Griglia* 32,00
+ contorno a scelta
-   4,6 **Trancio di Ombrina** 32,00
taccole, salsa vergine



Ogni mattina, quando il sole si alza sulle acque limpide tra l'Isola d'Elba e il Golfo di Follonica, piccole barche rientrano con il frutto di una **pesca sostenibile** e rispettosa dei **ritmi del mare**. È da qui che nasce la nostra cucina di pesce.

SECONDI *di* CARNE

-  **CARRÈ DI AGNELLO** *dalla Griglia* 32,00
+ contorno a scelta
-   **FIORENTINA** *dalla Griglia* 12,00 l'hg
+ contorno a scelta
- 7,9 **Guancetta di Vitello** 30,00
sedano rapa e spinacino



Coltivate in terreni ricchi di minerali, accarezzati dal sole e dal vento del mare, le nostre verdure arrivano fresche ogni giorno dagli **orti di Venturina** e dalle campagne circostanti. **Stagionali, croccanti, genuine:** raccontano **il ritmo della natura** e il saper fare di agricoltori custodi della terra.

contorno VEGETALE

-   7 **Patata al cartoccio** 10,00
con burro e timo
-   7 **Friggitello** 12,00
con salsa yogurt e sesamo
-   7,8 **Carciofi** 12,00
con prezzemolo e acciuga



ALLERGENI Allergens: 1 Glutine *Gluten*, 2 Crostacei *Crustaceans*, 3 Uovo *Eggs*, 4 Pesce *Fish*, 5 Arachidi *Peanuts*, 6 Soia *Soybeans*, 7 Latte *Dairy Products*, 8 Frutta a guscio *Nuts*, 9 Sedano Celery, 10 Senape *Mustard*, 11 Semi di Sesamo *Sesame Seeds*, 12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, 13 Lupini *Lupin*, 14 Molluschi *Molluscs*.
* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale. *The product may be frozen due to unavailability on the local market.*

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. *Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.*