

# Menù Ristorante

Prezzi in euro



Scansiona il QR code

## Lo chef consiglia...

### Primi

Crema di cannellini

\* sedano

7

Pappardelle artigianali al cinghiale

\* glutine, sedano, solfitti, uova

12

Spaghetti con gallinella di mare e pomodorini

\* glutine, sedano, solfitti, uova, pesce

13

### Secondi

Bistecchina di maiale locale alla griglia con patate arrosto

10

### Contorni

Finocchi gratinati

\* sedano, latte, glutine

4,50

### Frutta

Melone giallo

3

# Piatti veloci (serviti in max 10 minuti)

## Antipasti

Pappa al pomodoro con burrata d'Andria 9

\*glutine, latte, sedano, solfiti, pesce

Sformatino di mare con salsa di gamberi e zucchine 9

\*glutine, latte, sedano, solfiti, crostacei, pesce, molluschi

## Primi

Lasagna bolognese 8,50

\* glutine, latte, uova, sedano, soia, lupini

Sedanini alla puttanesca 9

\*glutine, sedano, pesce, solfiti

Pennette agli scampi 11

\*glutine, pesce, sedano, solfiti, crostacei

## Secondi

Roastbeef al forno 10

\*sedano, solfiti, glutine

Baccalà al forno con ceci 13

\*Glutine, Pesce, sedano, solfiti, sesamo

## Contorni

Insalata verde o mista 4

Patate arrosto 4

Verdure al vapore 5

## Le Insalatone:

INSALATONA CAPRI: insalata mista grande, mozzarelline, mais, tonno, olive 8,5

\* pesce, latte

INSALATONA GRECA: lattuga, olive, feta, cipolla, cetrioli e pomodori 8,5

\* latte

# Piatti espressi (tempi di preparazione variabili)

## Antipasti

Prosciutto Pratomagno Dop e pecorino 10

\* latte

Tagliere di salumi e formaggi toscani con bruschette (funghi e patè di 11  
fegatini)

\* glutine, latte, sedano, solfiti

## Primi

Casarecce al pomodoro fresco e basilico 9

\* glutine

Risotto ai frutti di mare 13

\* glutine, crostacei, pesce, solfiti, sedano, molluschi

Conchiglie alla trabaccolara 11

## Secondi

Petto di pollo bio alla griglia  11

\*uova, latte, sedano, solfiti

Bistecca di scottona toscana alla griglia (circa 400/500 g) 4,5 €/ HG

La Fiorentina (minimo 700 gr) 5 €/ HG

Frittura mista di mare con verdure in pastella 14

\* glutine, pesce, crostacei, molluschi

Grigliata di pesce servita con verdure di stagione grigliate 16

\* pesce, crostacei, molluschi

## Contorni

Patate fritte 3,5

Verdure grigliate 6

\* Allergeni

# Vino, birre e bevande

Per la carta dei vini e delle birre artigianali rivolgersi al personale

Acqua minerale Levissima	50 cl 1,5 75 cl 2
Bibite in lattina	3
Coca cola alla spina	Piccola 2,5 Media 3,5
Birra chiara alla spina	Piccola 3 Media 4,5
Birra rossa alla spina	Piccola 3,5
Birra artigianale	33 cl 6 75 cl 12
Vino bianco o rosso delle Colline Pisane "Vallorsi" - Terricciola	25 cl 3,5 50 cl 6 100 cl 9
Vino bianco frizzante Verduzzo veneto	
Liquori vari	S.Q. 4-7
Caffè	1,5
Caffè corretto	2,5
Coperto	1,8