

Menù Ristorante

Prezzi in euro



Scansiona il QR code

Lo chef consiglia...

Antipasti

Sformatino di baccalà mantecato su crema di porri 9

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

Primi

Crema di zucca con fonduta di gorgonzola e gocce di balsamico 7,50

* glutine, sedano, latte, solfitti

Lasagna bolognese 8,50

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

Conchiglie alla trabaccolara 11

*glutine, pesce, sedano, solfitti,

Porzione baby 7,70

Secondi

Trancio di pesce spada alla mediterranea 12

*Sedano, solfitti, pesce

Contorni

Bietola saltata 4

* sedano

Frutta

Melone giallo 3

Piatti veloci (serviti in max 10 minuti)

Antipasti

Pappa al pomodoro con burrata d'Andria 9
*glutine, latte, sedano, solfitti

Primi

Lasagna al salmone 9
* glutine, latte, uova, sedano, soia, lupini, pesce

Sedanini al ragù di vitella 9,50
*glutine, sedano, solfitti
Porzione baby 6,60

Calamarata con pesce spada, melanzane e menta 12
*glutine, pesce, sedano, solfitti,

Secondi

Hamburger di manzo con patate al sale 12

Seppie gratinate su crema di piselli 12
*Glutine, Pesce, sedano, solfitti, molluschi

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

INSALATONA "FRESCA ESTATE" lattuga, rucola, mela, parmigiano, noci e semi di girasole 9

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 fegatini)	11
* glutine, latte, sedano, solfitti	
Tagliatelle di seppia al nero con polenta bianca morbida	11
* glutine, pesce, sedano, molluschi	

Primi

Casarecce al pomodoro fresco e basilico	9
* glutine	
Risotto ai frutti di mare	13
* glutine, crostacei, pesce, solfitti, sedano, molluschi	
Mezzi rigatoni con broccoli e salsiccia	10
* glutine, sedano, solfitti	

Secondi

Petto di pollo bio alla griglia		11
*uova, latte, sedano, solfitti		
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