



MENÙ

ANTIPASTI DI MARE

| | |
|---|----|
| Zuppetta di Moscardini <i>Baby octopus soup (1,9,14)</i> | 12 |
| Baccalà mantecato con cipolle caramellate <i>Creamed cod with glazed onions (1,4,7)</i> | 12 |
| Insalata di mare* con verdure fresche <i>Seafood salad with fresh vegetables (2,3,5,9,14)</i> | 14 |
| Gamberoni* avvolti in salsa kataifi <i>Prawns wrapped up in kataifi pastry (1,2,5)</i> | 12 |
| Antipasto misto di mare <i>Baby octopus soup (1,2,3,4,5,9,14)</i> | 16 |

ANTIPASTI DI TERRA

| | |
|--|----|
| Carpaccio di fesa di chianina marinato <i>Marinated Chianina beef carpaccio</i> | 12 |
| Tagliere di salumi, crostini e formaggi <i>Mixed cold cuts with cheese and canapes (1,7,9)</i> | 12 |
| Pappa al pomodoro <i>Typical tomatoes soup with bread (1,7,9)</i> | 10 |
| Burrata con pomodorini e acciughe <i>Burrata cheese with cherry tomatoes and anchovies (4,7)</i> | 12 |
| Insalata Caprese <i>Caprese salad (mozzarella cheese and tomatoes) (7)</i> | 10 |



PRIMI PIATTI DI MARE

| | |
|---|----|
| Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with clams (1,14)</i> | 14 |
| Chitarrine all'uovo con pesto di agrumi, gamberi* e calamari* <i>Handmade spaghetti with citrus pesto, prawns, squid (1,2,3,6,7,8,14)</i> | 14 |
| Paccheri allo Scorfano <i>Paccheri with scorpion fish sauce (1,4,9)</i> | 14 |
| Pici allo Scoglio* <i>Paccheri with scorpion fish sauce (1,2,4,14)</i> | 14 |
| Tagliatelle verdi al salmone <i>Green tagliatelle with salmon sauce (1,4,7,9)</i> | 14 |

PRIMI PIATTI DI TERRA

| | |
|--|----|
| Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Handmade pappardelle with wild boar sauce (1,3,9)</i> | 12 |
| Tortelli maremmani al ragù di chianina <i>Handmade tortelli with chianina beef sauce (1,3,7,9)</i> | 13 |
| Paccheri broccoli, guanciale e pecorino <i>Paccheri with broccoli, bacon and pecorino cheese (1,7)</i> | 12 |
| Gnocchi* con pesto e pomodorini <i>Gnocchi with basil pesto and cherry tomatoes (1,3,8)</i> | 12 |



SECONDI PIATTI DI MARE

| | |
|---|--------|
| Tonno, papavero, pistacchi, julienne di verdure <i>Slices of grilled tuna with vegetables (4,8,9)</i> | 20 |
| Gran frittura di pesce* (calamari, gamberi) con patatine fritte e verdure in tempura <i>Fried fish (calamari, prawns) with french fries and vegetables (1,2,4,5,9,14)</i> | 20 |
| Pesce al forno con patate (spigola o orata) <i>Baked fish with roasted potatoes (Sea bream, sea bass) (4)</i> | 5/etto |
| Grigliata mista di pesce* con verdure di campo <i>Mixed grilled fish with fresh vegetables (2,4,9,14)</i> | 20 |
| Salmone scottato, panna acida e salsa di ribes <i>Seared salmon, with sour cream and berries sauce (4,7)</i> | 20 |

SECONDI PIATTI DI TERRA

| | |
|---|--------|
| Tagliata di chianina rucola, grana e patate arrosto <i>Slices of chianina beef with rocket, grana cheese and potatoes (7)</i> | 19 |
| Fiorentina di chianina con patate al forno <i>T-bone beef steak with roasted potatoes</i> | 6/etto |
| Cinghiale alla cacciatora (9) <i>Wild boar in hunter's style</i> | 18 |
| Tagliata di maiale grigio senese ai ferri con verdure grigliate <i>Grilled grey pork with grilled vegetables</i> | 18 |

LISTA ALLERGENI

- 1) CEREALI (cereals) contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI (crustaceans) e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA (eggs) e prodotti a base di uova
- 4) PESCE (fish) e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI (peanuts) e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA (soy) e prodotti a base di soia
- 7) LATTE (milk) e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO (nuts) come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO (celery) e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE (mustard) e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO (sesame seeds) e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (sulphites) in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI (lupins) e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI (clams) e prodotti a base di molluschi

DESSERT

| | |
|--|---|
| Semifreddo al croccantino | 5 |
| <i>Nuts and Pistache handmade semifreddo (3, 7, 8)</i> | |
| Mousse al limone su crema inglese | 5 |
| <i>Lemon mousse on top of custard (3, 7)</i> | |
| Tiramisù (1, 3, 7) | 5 |
| Cheesecake allo yogurt | 5 |
| <i>Yogurt cheesecake (1, 7, 8)</i> | |
| Panna cotta (7) | 5 |
| Brownie al cioccolato con gelato | 5 |
| <i>Chocolate brownie with handmade gelato (1,7)</i> | |
| Tartufo bianco o nero | 5 |
| <i>Chocolate or cream "truffle" icecream (1,7)</i> | |
| Gelato al limone o al cocco | 5 |
| <i>Lemon or coconut icecream (7)</i> | |
| Gelato artigianale | 4 |
| <i>Handmade gelato (7)</i> | |
| Sorbetto al limone | 3 |
| <i>Lemon sorbet (7)</i> | |

CAFFETTERIA

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Acqua 1lt | 2 |
| <i>Water</i> | |
| Vino della casa 1/4 lt | 4 |
| <i>Red or white housewine 1/4 lt</i> | |
| Vino della casa 1/2 lt | 6 |
| <i>Red or white housewine 1/2 lt</i> | |
| Vino della casa 1 lt | 10 |
| <i>Red or white housewine 1 lt</i> | |
| Caffè | 1.5 |
| Caffè corretto | 2 |
| <i>Coffee with alcohol</i> | |
| Decaffeinato | 1.5 |
| Cappuccino | 2 |
| Amari, grappa, limoncello | 5 |
| Bibite lattina | 2 |
| <i>Coca cola, Fanta, Sprite</i> | |
| Birra bottiglia piccola 33cl | 3 |
| <i>Beer small bottle 33cl</i> | |



CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

| | |
|---|-----|
| Morellino Roggiano - Vignaioli di Scansano <i>Sangiovese, Alicante</i> | 18 |
| Morellino Roggiano Riserva - Vignaioli di Scansano <i>Sangiovese, Merlot</i> | 30 |
| Morellino Sicomoro - Vignaioli di Scansano <i>Sangiovese</i> | 30 |
| Vin del Fattore - Vignaioli di Scansano <i>Sangiovese, Merlot</i> | 20 |
| Capoccia - Vignaioli di Scansano <i>Ciliegiolo</i> | 15 |
| Montecucco Canaiolo - Collemassari <i>Canaiolo</i> | 15 |
| Irio - Azienda Provveditore <i>Sangiovese, Merlot, Syrah</i> | 20 |
| Morellino Provveditore - Azienda Provveditore <i>Sangiovese</i> | 25 |
| Morellino Fonte Tinta - I Lecci <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> | 15 |
| Maremma Toscana Sangiovese - I Lecci <i>Sangiovese</i> | 15 |
| Capatosta IGT Toscana - Poggio Argentiera <i>Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante</i> | 36 |
| Botrosecco - Le Mortelle Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> | 36 |
| Il Bruciato - Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> | 45 |
| Guidalberto - Tenuta San Guido <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> | 85 |
| Guidalberto - Tenuta San Guido <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> | 60 |
| Brunello Castelgiocondo - Frescobaldi <i>Sangiovese</i> | 70 |
| Chianti Classico gallo nero - Rocca delle Macie <i>Sangiovese, Merlot</i> | 35 |
| Brunello di Montalcino 2015 - Castello Banfi <i>Sangiovese</i> | 70 |
| Tignanello - Antinori <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> | 160 |



VINI ROSATI

| | |
|---|----|
| Sigirè rosato - I Lecci <i>Sangiovese, syrah</i> | 18 |
| Armonia Rosè - La Pieve <i>Syrah</i> | 18 |
| Scalabrone rosè - Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> | 25 |

VINI BIANCHI

| | |
|---|----|
| Vermentino - Vignaioli di Scansano | 15 |
| Viogner - Vignaioli di Scansano | 15 |
| Melacce Montecucco bianco - Collemassari <i>Vermentino</i> | 18 |
| Fonte Tinta Vermentino - I Lecci <i>Vermentino</i> | 15 |
| Fonte Tinta Viogner - I Lecci <i>Viogner</i> | 15 |
| Luna IGT - Poggio la Luna <i>Chardonnay e Viogner</i> | 28 |
| Vermentino - Azienda Provveditore <i>Vermentino</i> | 15 |
| Chardonnay - Azienda Provveditore <i>Chardonnay</i> | 20 |
| Ansonica dell'Argentario - La Parrina <i>Ansonica</i> | 20 |
| Vermentino di Bolgheri - Antinori <i>Vermentino</i> | 28 |
| Vivia - Le Mortelle Antinori <i>Vermentino, Viogner, Ansonica</i> | 22 |
| Bramito - Antinori <i>Chardonnay</i> | 35 |
| Cervaro della Sala - Antinori <i>Chardonnay, Grechetto</i> | 75 |
| Conte della Vipera - Antinori <i>Sauvignon blanc, Semillon</i> | 40 |
| Falanghina del Sannio - Macchialupa | 20 |
| Greco del Molise - Macchialupa | 20 |
| Traminer Friuli - Le Monde | 20 |
| Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia - Le Monde | 25 |
| Pinot Grigio - Le Monde | 20 |



BOLLICINE

| | |
|--|----|
| San Rabano Vino Spumante - Vignaioli di Scansano <i>Vermentino, Chardonnay</i> | 18 |
| San Rabano Vino Spumante Rosato - Vignaioli di Scansano <i>Ciliegiolo</i> | 18 |
| Prosecco extra dry - Azienda Provveditore <i>Glera</i> | 20 |
| Milas spumante Brut - I Lecci <i>Chardonnay, Vermentino</i> | 25 |
| Prima Cuveè Vino spumante - Foscato | 15 |
| Blanc de Blancs Montenisa - Antinori <i>Chardonnay, Pinot bianco</i> | 40 |

| | |
|---|----|
| Traminer Friuli - Le Monde | 20 |
| Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia - Le Monde | 25 |
| Pinot Grigio - Le Monde | 20 |