



ANTIPASTI

Antipasto di mare 4 portate (1,2,3,5,7,8,9,10,12,13,14)	€ 14
Crudità di mare(1,2)	€ 35
Impepata di cozze (1,10)	€ 12
Spadellata (cozze, vongole, calamari, gamberetti) (1,2,5,10)	€ 14
Insalata di mare caldo (1,2,5,13)	€ 14
Tris carpaccio affumicato (2,9,13)	€ 12
Antipasto di terra (3,10)	€ 13
Panzerotti con crudo e stracchino (3,12)	€ 13

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio (2,3,5,10)	€ 14
Risotto alla Pescatoria (2,3,5,10)	€ 14
Pacchero trabaccolara (2,3,5,10)	€ 14
Carbonara di mare (2,3,5,10,12)	€ 15
Spaghetto Vongole Bottarga min.2 persone (2,3,5,10)	€ 15 cad
Gnocco agli scampi (1,2,3,10)	€ 14
Tagliatella all'astice (2,3,5,10)	€ 25
Tortelli al ragù (Bolognese) (2,10,12)	€ 13
Penne al pomodoro (2,9,10)	€ 8
Spaghetto al ragù (Bolognese) (2,10,12)	€ 11

*In base alla reperibilità e alla stagionalità di alcuni prodotti, questi potrebbero essere congelati. I numeri indicati accanto ai piatti fanno riferimento alla tabella degli allergeni.

*Depending on the availability and seasonality of some products, these may be frozen. The numbers indicated next to the dishes refer to the allergen table.

COPERTO/COVER €1

SECONDI PIATTI

Cacciucco alla viareggina (senza lische) (1,2,5,10)	€ 20
Fritto misto di mare (1,2,3,5)	€ 15
Grigliata mista di mare (1,2,3,5,13)	€ 22
Tagliata di tonno alla griglia (2,8,13)	€ 20
Rombo all'isolana per 2 persone	€ 45
Catalana scampi e gamberoni (1,5,8)	€ 30
Catalana astice scampi e gamberi (1,5,8)	€ 55
Orata o Branzino alla griglia (2,13)	€ 18
Bistecca di manzo a porzione (400 gr Circa)	€ 20
Tagliata di manzo 800 gr	€ 40
Filetto di pepe verde alla griglia (3,8,10,12)	€ 25
Cotoletta di Maiale (3,12,14)	€ 10

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5
Insalata verde	€ 4
Insalata mista (insalate miste, carote, e pomodori)	€ 5
Patatine fritte	€ 5
Cannellini in padella	€ 5

INSALATONE

Caesar salad di tacchino (1,3)	€ 12
Caesar salad di gamberetti(1,3)	€ 14
Insalata la casina (rucola, grana, e pomodori pachino)	€ 7
Insalata Tirreno (insalata, mozzarella, olive, tonno e pomodori) (2,12)	€ 13
Insalata contadina (insalate miste, uovo, pomodori, carote, mais e mozzarella) (12,14)	€ 13

*In base alla reperibilità e alla stagionalità di alcuni prodotti, questi potrebbero essere congelati. I numeri indicati accanto ai piatti fanno riferimento alla tabella degli allergeni.

*Depending on the availability and seasonality of some products, these may be frozen. The numbers indicated next to the dishes refer to the allergen table.

PIZZERIA

“CLASSICHE”

Marinara - <i>Pomodoro, Aglio, Peperoncino, Olio, Basilico (3,12)</i>	€ 6
Margherita - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Basilico (3,12)</i>	€ 7
Napoli - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Capperi, Acciughe, Basilico (2,3,4,12)</i>	€ 8
Wurstel - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Wurstel, Basilico (3,12)</i>	€ 8
Salsiccia e Stracchino - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia Stracchino, Basilico (3,1)</i>	€ 9
Salamino Piccante - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Salamino Piccante, Basilico (3,12)</i>	€ 8
Prosciutto e funghi - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi, Basilico (3,12)</i>	€ 8,5
4 stagioni - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Basilico, Champignon (3,4,12)</i>	€ 9
Capricciosa - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Basilico (3,4,12)</i>	€ 9
4 Formaggi - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Formaggi misti, Basilico (3,12,14)</i>	€ 9
Crudo Rucola e Grana - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Basilico (3,12)</i>	€ 9,5
Speck e mascarpone - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Speck, Mascarpone, Basilico (3,12)</i>	€ 9
Bufala - <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico / (3,12)</i>	€ 9
Salamino Piccante e Gorgonzola - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Salamino Piccante, Gorgonzola, Basilico (3,12)</i>	€ 9
Vegetariana - <i>Fiordilatte, Verdure Miste al Forno (3,12)</i>	€ 9
Frutti di mare - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberi (1,2,3,5,12)</i>	€ 9,5
Tonno e cipolla - <i>Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla, Basilico (2,3,4,12)</i>	€ 8,5
Maialona - <i>Pomodoro, Fiordilatte, wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Prosciutto Cotto, Basilico (3,12)</i>	€ 11

“LE SPECIALI”

Lardosa - <i>Fiordilatte, Lardo, Pomodorini, Porcini (3,12)</i>	€ 12
Bologna - <i>Fiordilatte, Mortadella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio (3,4,12)</i>	€ 12
Tartufata - <i>Fiordilatte, Cotto Tartufato, Stracciatella, Cipolle Caramellate, Olio al Tartufo (3,12)</i>	€ 12
Leggera - <i>Fiordilatte, Zucchine, Ciliegino, Stracchino (3,12)</i>	€ 12
Golosa - <i>Fiordilatte, Gorgonzola, Noci, Cipolle Caramellate, Speck (3,4,12)</i>	€ 12
Margherita Sbagliata - <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Ciliegino Giallo, Basilico (3,12)</i>	€ 12
Semplice - <i>Pomodoro, Crudo, Burrata, Ciliegino Giallo, Basilico (3,12)</i>	€ 12
Burrata e Acciughe - <i>Pomodoro, Burrata, Acciughe, Basilico (2,3,12)</i>	€ 12
Salamino, Cipolla e Brie Pomodoro, Fiordilatte, Salamino Piccante, Cipolle rosse, Brie, Basilico (3,12)	€ 12

“CALZONI E FOCACCE”

Calzone - <i>Pomodoro, Prosciutto Cotto, Fiordilatte (3,12)</i>	€ 11
Calzone con Ricotta - <i>Pomodoro, Prosciutto Cotto, Fiordilatte, Ricotta (3,12)</i>	€ 11
Calzone Farcito - <i>Pomodoro, Prosciutto Cotto, Fiordilatte, Salamino Piccante, Ricotta (3,12)</i>	€ 11
Pane Arabo - <i>Pomodoro Fresco, Fiordilatte, Prosciutto Crudo o Cotto, Insalata (3,12)</i>	€ 12
Focaccia cotto e mozzarella (3,12)	€ 11

DOLCI

Sorbetto al limone (12)	€ 3,5
Sgroppino (12)	€ 4
Cantucci con Vinsanto	€ 5
Dessert Versilia (3,4,11,12,14)	€ 5
Mattonella al fiordilatte con pinoli e cioccolato fuso (7,12)	€ 5
Gelato o tartufo affogato al caffè (7,12)	€ 5
Gelato alla nocciola con Kalhua (12)	€ 6
Macedonia fresca con gelato (12)	€ 5
Flan con cuore caldo al cioccolato (12)	€ 5
Canestrino di cialda con gelato alla crema e frutti di bosco caldi (3,12)	€ 5
Dolci della Casa	€ 5
Tiramisù (12,14)	€ 5
Crema catalana (12,14)	€ 5

BEVANDE

Birra alla Spina piccola (0,2 l)	€ 3
Birra alla spina media (0,4 l)	€ 5
Birra alla Spina 1 litro	€ 10
Vino alla Spina (¼ l)	€ 3
Vino alla Spina (½ l)	€ 5
Vino alla Spina 1 litro	€ 10
Birra 33cl: Ichnusa, Menabrea ,Corona, Becks	€ 4
Birra Peroni 50cl Puro malto, doppio malto e rossa	€ 5
Birra analcolica 33 cl	€ 4
Bibite e Succhi di Frutta	€ 3
Coca 1 litro in bottiglia	€ 8
Acqua purificata naturale e gassata 0,75l	€ 2
Acqua Minerale San Benedetto	€ 3
Acqua ½ l naturale e gassata	€ 1,5

BAR

Espresso	€ 2
Decaffeinato	€ 2
Caffè corretto sambuca, baileys(...)	€ 3
Caffè doppio	€ 4
Cappuccino	€ 2,5
Thè caldo ed infusi	€ 2,5
Ginseng	€ 2
Orzo /Barley	€ 2
Punch al mandarino	€ 2,5
Punch alla livornese	€ 3,5

DISTILLATI

Rhum

Saint James (<i>Martinique</i>)	€ 4
Malteco 10 anni (<i>Guatemala</i>)	€ 4
Matusalem 15 anni	€ 8
Matusalem 23 anni	€ 10
Zacapa 23 anni (<i>Guatemala</i>)	€ 7
Diplomatico	€ 8
Don papa	

Whisky

Glen Grant 5 anni (<i>Scozia</i>)	€ 4
Chivas Regal 12 anni (<i>Scozia</i>)	€ 4,5
The Glenlivet 12 anni (<i>Scozia</i>)	€ 5,5
Oban 14 anni (<i>Scozia</i>)	€ 10
Laphroaig 10 anni (<i>Scozia</i>)	€ 10
Lagavulin	€ 12
Caol ila	€ 12
Whisky particolari	€ 10

Grappe

Francoli monovitigno nebbiolo, moscato (<i>Italia</i>)	€ 3
Francoli monovitigno Barrique 3 anni(<i>Italia</i>)	€ 3,5
Francoli monovitigno Barrique stravecchia (<i>Italia</i>)	€ 4
Francoli monovitigno Riserva (<i>Italia</i>)	€ 5

Cognac

Courvoisier (<i>Francia/France</i>)	€ 4
Rèmy Martin Cognac (<i>Francia/France</i>)	€ 5

Brandy

Cardinal Mendoza (<i>Spagna/Spain</i>)	€ 5
--	-----

Gin

Gordons (<i>Inghilterra</i>)	€ 4
Hendrick's (<i>Scozia/Scotland</i>)	€ 6

Armagnac

Duc de Maravat XO	€ 4
-------------------	-----

Altri liquori

Liquori Italiani	€ 4
Liquori Esteri	€ 4

*L'attesa non è necessariamente tempo perso
soprattutto se alla fine poi i tuoi sensi scoprono l'universo!
(D. Ravano)*

