

Daily Menu

Daily Menu



ANTIPASTI E INSALATE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO E MELONE Smoked cooked ham with melon	€ 22
INSALATA NIZZARDA CON LATTUGA, POMODORO, TONNO, FAGIOLI VERDI, PATATE, OLIVE E UOVO Nicoise salad with lettuce, tomatoes, tuna, green beans, potatoes, olives and eggs	€ 26
INSALATA DI POLPO* CON AVOCADO, DATTERINO GIALLO E CIPOLLA ALL'ACETO Octopus salad with avocado, yellow datterino tomatoes and onions with vinegar	€ 28
INSALATA GRECA CON FETA, OLIVE, CIPOLLA MARINATA, CROSTINI E SALSA TZATZIKI Greek salad with feta cheese, olives, marinated onions, bread croutons and tzatziki sauce	€ 26
CAESAR DI POLLO CON INSALATA IN FOGLIA, SALSA CAESAR, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE Chicken Caesar salad with green salad, Caesar sauce, parmesan cheese and bread croutons	€ 26
CAESAR DI GAMBERI* CON INSALATA IN FOGLIA, SALSA CAESAR, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE Prawns Caesar salad with green salad, Caesar sauce, parmesan cheese and bread croutons	€ 28
BURRATA CON CROSTONE MIELE E TARTUFO Burrata cheese with toast bread, honey and seasonal truffle	€ 28
RISO VENERE CON SALMONE, MANGO, SOIA E ARANCE Venere rice with salmon tartare, mango, soy sauce and orange	€ 30

PRIMI PIATTI

PACCHERO AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA Paccheri with three different tomatoes and stracciatella cheese	€ 24
TROFIE ALLA TRABACCOLARA* Trofie with traditional seafood sauce	€ 26
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams	€ 34
TORDELLI* ALLA VERSILIESE Tordelli stuffed with meat in ragù sauce	€ 24

Daily Menu



SECONDI PIATTI

TRANCIO DI PESCATO* ALL'ISOLANA Sliced fish fillet in isolana style	€ 36
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AROMATICHE Grilled beef fillet with roasted potatoes	€ 36
COTOLETTA DI VITELLO CON RUCOLA E POMODORINI* Veal cutlet with rocket salad and tomatoes	€ 32
CHEESEBURGER Beef Cheeseburger	€ 32
HAMBURGER DI TONNO* CON RUCOLA, POMODORO, MAYONESE E LARDO Tuna Burger with rocket salad, tomatoes, mayo and lard	€ 34
TOAST VEGETARIANO CON VERDURE GRIGLIATE Vegetarian toast with grilled vegetables	€ 20
CLUB SANDWICH	€ 26
PINSA CON BUFALA ACCIUGHE E FIORI DI ZUCCA Roman Pinsa with buffalo mozzarella, anchovies and zucchini flowers	€ 24

DESSERT

TIRAMISU' TRADIZIONALE Traditional tiramisù	€ 12
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE Fresh cut seasonal fruits	€ 14
SELEZIONE DI GELATO Icecream selection	€ 10
CROSTATA ARTIGIANALE Home made tart	€ 12

Daily Menu



Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale incaricato.

Oltre al nostro menu siamo a completa disposizione per qualsiasi altra richiesta. Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina. Alcuni prodotti potranno essere sostituiti in caso di mancanza di reperibilità sul mercato ed il nostro personale sarà incaricato di comunicare ogni modifica.

Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004. Per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

On request, our staff can provide information on allergens.

In addition to our menu we are at your disposal for any other requests. Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak. Some products can be replaced in case of lack of availability on the market and our staff will be in charge to communicate any changes.

All raw fish products served have undergone a preventive remediation treatment in a blast chiller at a temperature not above -20 degrees for 24h, as required by the relevant legislation, EC regulation no. 853/2004. For seasonal reason and availability on the market, some of the products marked with an asterisk may be frozen.
