

Il Tarantella

Italiano

Light Lunch

Dinner Menu

Drinks

English

Light Lunch

Dinner Menu

Drinks



*#marinadiscarlino #marinadiscarlinoresort
#yachtclubisoleditoscana #iltarantella*



YACHT CLUB
ISOLE DI TOSCANA

Il Tarantella

Light Lunch Menu Italiano

Main

Salad

Ice Cream

Drinks



YACHT CLUB
ISOLE DI TOSCANA

Light lunch menu

Main

<i>Gnocco</i>	<i>13</i>
<i>Salsa di pomodoro e burrata</i>	
<i>1 - 3 - 7 - 9</i>	
<i>Pacchero</i>	<i>16</i>
<i>polpo tagliato al coltello, pomodori datterini e scalogno</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12</i>	
<i>Tagliolino</i>	<i>18</i>
<i>Pasta artigianale, vongole, lupini e bottarga</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 12 - 14</i>	
<i>Salmon wrap</i>	<i>14</i>
<i>salmone affumicato, caprino, insalata mista e cetriolo</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8</i>	
<i>Club wrap</i>	<i>14</i>
<i>Pollo, pancetta, scaglie di parmigiano e insalata mista</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7</i>	
<i>Classic Burger e fries</i>	<i>16</i>
<i>200g burger di manzo, insalata, pomodoro, maionese e patate fritte</i>	
<i>1 - 3 - 5</i>	

Light lunch menu

Salad

<i>Avocado</i>	<i>13</i>
<i>Insalata mista, dressing al sesamo, ceci, carote, bacche di goji, uovo e avocado</i>	
<i>3 - 5 - 6 - 8 - 10 - 11 - 12</i>	
<i>Caesar</i>	<i>15</i>
<i>Insalata mista, salsa caesar, pancetta, croutons, parmigiano e pollo marinato</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7</i>	
<i>Gamberi</i>	<i>16</i>
<i>Insalata mista, sweet chilli dressing, ravanelli, mango, semi di sesamo, gamberi</i>	
<i>2 - 5 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12</i>	
<i>Burrata</i>	<i>13</i>
<i>Insalata mista, pomodori e burrata</i>	
<i>7</i>	
<i>Prosciutto e Melone</i>	<i>12</i>
<i>Tagliata di frutta</i>	<i>10</i>

Drinks

Pool menu

Snack

<i>Avocado toast</i> <i>Crema di avocado con lime e germogli, su pane tostato</i> <i>1 - 5</i>	<i>7</i>
<i>Sandwich</i> <i>Toast con prosciutto cotto e fontina</i> <i>1 - 3 - 5 - 7</i>	<i>5</i>
<i>Patatine fritte</i> <i>5</i>	<i>5</i>
<i>Tagliata di frutta</i>	<i>10</i>

Drinks

Light lunch menu

Gelati

<i>Limone e basilico</i>	<i>6</i>
<i>Mora e Lavanda</i>	<i>6</i>
<i>Fragole e Champagne</i>	<i>6</i>
<i>Pistacchio e Stracciatella</i>	<i>6</i>
<i>Mascarpone e Nutella</i>	<i>6</i>
<i>Cioccolato e Rum</i>	<i>6</i>

Drinks

Il Tarantella

Dinner Menu Italiano

Starters

Main

Desserts

Drinks



YACHT CLUB
ISOLE DI TOSCANA

Starters

Tartar di tonno 16
Tonno, ponzu
4-6

Gravlax di salmone al mojito 16
Salmone marinato con mente, lime, rum e spezie
4

Polpo 18
Polpo arrosto su crema di ceci, aioli e paprika
3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 14

Insalatina di mare 18
*Calamari, polpo, cozze, vongole e lupini, cotti al vapore
con verdure e citronette*
2- 5 - 14

Flan 13
*Ricotta vaccina, zucchine, fonduta di pecorino e
briciole di pane*
1 - 5 - 7

Tartare di manzo 16
Tartara di manzo, senape, aneto, tuorlo marinato
3 - 5 - 6 - 7 - 10

Raw Bar

Plateau di Crudo 40
*2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi, 2 tartare di pescato
e 1 finger alla fantasia dello chef*
2-4-14

Uramaki Y.C. 18
*Gamberi spadellati, tataki di tonno, salmone
marinato, crema di sesamo e katsobushi*
2-4-11-14

Sashimi di salmone e tonno 15
Salmone e tonno con ginger e wasabi
4

Crispi nigiri 16
Tonno, tartufo e uova di pesce volante
4

Crab oshi sushi 16
*Filetti di granchio marinato con insalata, semi furikake
e mayo piccante*
2-6

Ostriche da 4 al pezzo
Selezione di ostriche
14

Main

<i>Ravioli</i>	<i>18</i>
<i>Pasta fatta in casa ripiena di ricotta e bietola, crema di patate novelle, gamberi e lardo</i>	
<i>1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12</i>	
<i>Paccheri</i>	<i>17</i>
<i>Pasta artigianale, ragu di polpo tagliato al coltello e pomodoro datterino</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7 - 12 - 14</i>	
<i>Tagliolini</i>	<i>18</i>
<i>Pasta artigianale, vongole, lupini e bottarga</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 12 - 14</i>	
<i>Pappardella</i>	<i>14</i>
<i>Pasta fatta in casa e ragù di manzo</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 8 - 9</i>	

Main

Spiedo 25

Tonno, polpo, gamberi, calamari, verdura e frutta
2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 14

Tataki 20

*Tonno impanato nel sesamo e scottato, con verdure al
forno*
4 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11

Cacciucco bianco (min 2 persone) 25/persona

Pescato del giorno, gamberi, vongole, lupini, cozze e polpo
2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 14

Frittura 20

Calamari, gamberi, polpo
2 - 5 - 8 - 14

Tagliata 25

*250g di entrecote di manzo, sale affumicato e patatine
fritte*
5

Desserts

Cacio e pere 8
Cheesecake, pera, crumble alle erbe
1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8

Millefoglie 8
Pasta sfoglia, chantilly, caramello salato
1 - 3 - 5 - 7

Terrina 8
Cioccolato fondente, frutti rossi, crema pasticcera
3 - 7

Meringa 8
Meringa, panna montata, mela
3 - 7

Drinks

Il Tarantella

Light Lunch Menu English

Main

Salad

Ice Cream

Drinks



YACHT CLUB
ISOLE DI TOSCANA

Light lunch menu

Main

<i>Gnocco</i>	<i>13</i>
<i>Tomato sauce, burrata</i>	
<i>1 - 3 - 7 - 9</i>	
<i>Pacchero</i>	<i>16</i>
<i>Slow-cooked and roasted octopus, tomatoes, shallots</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12</i>	
<i>Tagliolino</i>	<i>18</i>
<i>Homemade pasta, clams, lupins, bottarga</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 12 - 14</i>	
<i>Salmon wrap</i>	<i>14</i>
<i>Smoked salmon, cream cheese, lettuce, cucumber</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8</i>	
<i>Club wrap</i>	<i>14</i>
<i>Chicken, bacon, slice of parmigiano, lettuce</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7</i>	
<i>Classic Burger and Fries</i>	<i>18</i>
<i>200g beef burger, tomatoe, lettuce, mayo and fries</i>	
<i>1 - 3 - 5</i>	

Light lunch menu

Salad

<i>Avocado</i>	<i>13</i>
<i>Mixed salad, sesame dressing, chickpeas, carrots, goji berries, egg, avocado</i>	
<i>3 - 5 - 6 - 8 - 10 - 11 - 12</i>	
<i>Caesar</i>	<i>15</i>
<i>Romaine lettuce, caesar dressing, bacon, croutons, parmesan cheese</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7</i>	
<i>Prawns</i>	<i>16</i>
<i>Mixed salad, chilli dressing, radishes, mango, sesame seeds, prawns</i>	
<i>2 - 5 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12</i>	
<i>Burrata</i>	<i>13</i>
<i>Mixed salad, tomatoes, burrata</i>	
<i>7</i>	
<i>Prosciutto and Melon</i>	<i>12</i>
<i>Fruit Salad</i>	<i>10</i>

Drinks

Pool menu

Snack

<i>Avocado toast</i>	<i>7</i>
<i>Avocado and lime on toast</i>	
<i>1 - 5</i>	
<i>Sandwich</i>	<i>5</i>
<i>Toast with cheese and ham</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7</i>	
<i>Fries</i>	<i>5</i>
<i>5</i>	
<i>Fruit salad</i>	<i>10</i>

Drinks

Light lunch menu

Ice cream

<i>Lemon and Basil</i>	<i>6</i>
<i>Blackberry and Lavender</i>	<i>6</i>
<i>Strawberries and Champagne</i>	<i>6</i>
<i>Pistachio and Stracciatella</i>	<i>6</i>
<i>Mascarpone and Nutella</i>	<i>6</i>
<i>Chocolate and Rum</i>	<i>6</i>

Drinks

Il Tarantella

Dinner Menu English

Starter

Main

Desserts

Drinks



YACHT CLUB
ISOLE DI TOSCANA

Starter

Tuna tartar 16
Tuna, ponzu dressing
4-6

Gravelax of salmon 14
Salmon, mint, lime, rum, mix of herbs
4

Octopus 16
Octopus, chickpeas, mayo, paprika
3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 14

Sea salad 18
*Calamari, octopus, mussels, clams, lupins, steamed with
veggie, citronette*
2 - 5 - 14

Flan 13
Ricotta cheese, zucchini, pecorino fondue, bread crumble
1 - 5 - 7

Smoked beef tartare 16
Aged beef tartar, mustard, dill, cured yolk
3 - 5 - 6 - 7 - 10

Raw Bar

<i>Plateau</i>	<i>40</i>
<i>2 oyster, 2 prawns, 2 scampi, 2 fish tartar and 1 finger food from chef</i>	
<i>2-4-14</i>	
<i>Uramaki Y.C.</i>	<i>18</i>
<i>Prawns, tuna tataki, marinated salmon, sesame dressing, katsobushi</i>	
<i>2-4-11-14</i>	
<i>Sashimi</i>	<i>15</i>
<i>Salmon and tuna with ginger and wasabi</i>	
<i>4</i>	
<i>Crispi nigiri</i>	<i>16</i>
<i>Tuna, truffle, raw</i>	
<i>4</i>	
<i>Crab oshi sushi</i>	<i>16</i>
<i>marinated crab with salad, furikake, spicy mayo</i>	
<i>2-3-6</i>	
<i>Salmon gravlax al mojito</i>	<i>16</i>
<i>Salmon, mint, lime, rum and mix of herbs</i>	
<i>4</i>	
<i>Oyster</i>	<i>from 4</i>
<i>Oyster seletion</i>	
<i>14</i>	

Main

<i>Raviolo</i>	<i>18</i>
<i>Filled homemade pasta, potatoes, shrimps, lardo</i>	
<i>1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 9 - 12</i>	
<i>Pacchero</i>	<i>16</i>
<i>Handcrafted pasta, octopus, tomato selection</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 7 - 12 - 14</i>	
<i>Tagliolino</i>	<i>18</i>
<i>Handcrafted pasta, clams, lupin, bottarga</i>	
<i>1 - 3 - 4 - 5 - 12 - 14</i>	
<i>Pappardella</i>	<i>14</i>
<i>Homemade pasta, beef ragu</i>	
<i>1 - 3 - 5 - 8 - 9</i>	

Main

Skewer 25

Tuna, octopus, scampi, shrimp, calamari, veggies, fruit
2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 14

Tataki 20

Tuna, sesame, veggies
4 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11

Cacciucco bianco (min 2 people) 25/person

Soup with catch of the day, shrimp, clams, lupin, mussels, octopus
2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 14

Frittura 20

Calamari, shrimp, octopus
2 - 5 - 8 - 14

Tagliata 23

Smoked beef entrecote, fries
5

Desserts

Cacio e pere 8
Cheesecake, pear, herb crumble
1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8

Millefoglie 8
Puff pastry, chantilly, salted caramel
1 - 3 - 5 - 7

Terrina 8
Dark chocolate, red fruit, custard
3 - 7

Meringue 8
Meringue, whipped cream, apple
3 - 7

Drinks

Soft drinks

<i>Acqua - water 1/2 l</i>	<i>1.20</i>
<i>Acqua - water 1 l</i>	<i>2</i>
<i>Succchi di frutta - Fruit juices</i>	<i>2.50</i>
<i>Bibite in lattina - Canned drinks</i>	<i>3</i>

Alcolici

<i>Amaro</i>	<i>da 4</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4</i>
<i>Distillati</i>	<i>da 5</i>
<i>Calice di vino - Glass of wine</i>	<i>da 5</i>
<i>Birre bottiglia - bottle beer 33cl</i>	<i>da 5</i>

Caffetteria

<i>Caffé Espresso - coffee</i>	<i>1.20</i>
--------------------------------	-------------

Homepage

Bollicine Italiane

<i>Berlucchi Brut 61 Extra Brut - Franciacorta</i>	<i>38</i>
<i>Berlucchi Brut 61 Saten - Franciacorta</i>	<i>40</i>
<i>Berlucchi Brut 61 Rosé - Franciacorta</i>	<i>40</i>
<i>Berlucchi Nature 61 Millesimato 2014 - Franciacorta</i>	<i>50</i>
<i>Berlucchi Nature Rosé Millesimato 2014 - Franciacorta</i>	<i>60</i>
<i>Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2010 - Franciacorta</i>	<i>80</i>
<i>Il Poggio Oltrenero Brut - Oltrepò</i>	<i>30</i>
<i>Zonin Zonin 1821 - Prosecco</i>	<i>28</i>
<i>Montellori Montellori Pas Dosè - Toscana</i>	<i>35</i>
<i>Revì Revì Millessimato 2015 - Trento Doc</i>	<i>38</i>
<i>Revì Revì Blasé Non Dosato - Trento Doc</i>	<i>50</i>
<i>Valdo Riserva Fondatore Metodo Classico</i>	<i>30</i>
<i>Valdo Paradise Rosè</i>	<i>28</i>
<i>Bellavista non dosato</i>	<i>50</i>
<i>Bellavista Magnum non dosato</i>	<i>105</i>
<i>Bellavista Rosè</i>	<i>60</i>
<i>Bellavista Magnum Rosè</i>	<i>130</i>
<i>Bellavista Pas Operè</i>	<i>75</i>
<i>Bellavista Satèn</i>	<i>70</i>
<i>Bellavista Teatro alla Scala</i>	<i>60</i>

Bollicine Francesi

<i>Louis Roeder Collection 242 - Champagne</i>	<i>90</i>
<i>Adrien Romet Adrien Romet Blanc De Blancs Brut - Blanchette</i>	<i>25</i>
<i>Bollinger Bollinger Special Cuvee - Champagne</i>	<i>100</i>
<i>Bollinger Bollinger Special Cuvee Magnum 1,5L - Champagne</i>	<i>200</i>
<i>Louis Roeder Cristal 2014</i>	<i>350</i>
<i>Joseph Perrier Joseph Perrier Brut - Champagne</i>	<i>65</i>
<i>Joseph Perrier Joseph Perrier Rosè - Champagne</i>	<i>70</i>
<i>Joseph Perrier Joseph Perrir Demi Sec - Champagne</i>	<i>60</i>
<i>Joseph Perrier Joseph Perrier Nature - Champagne</i>	<i>70</i>
<i>Nero Lounge "Cuvée Croisade" blanc de blancs - Champagne</i>	<i>250</i>
<i>Nero Lounge "Rose de damas" rose de saignée - Champagne</i>	<i>290</i>
<i>Nero Lounge "Obélisque" zero dosage - Champagne</i>	<i>350</i>
<i>Nicolas Feuillatte Reserve Esclusive (calice 10 €)</i>	<i>60</i>
<i>Nicolas Feuillatte Rosè Esclusive</i>	<i>70</i>
<i>Nicolas Feuillatte Vintage 2012</i>	<i>80</i>

Rossi Toscani

<i>Tenuta Casteani Senza Solfiti - Toscana</i>	<i>22</i>
<i>Az. Agr. Imperiale Scapestrato - Bolgheri</i>	<i>35</i>
<i>Az. Agr. Imperiale Imperfetto - Bolgheri</i>	<i>60</i>
<i>Banfi Montalcino</i>	<i>30</i>
<i>Tenuta Dodici Dodici Rosso 2018 - Gavorrano</i>	<i>22</i>
<i>Pod. San Cristoforo Amaranto - Gavorrano</i>	<i>25</i>
<i>Rigoloccio Fonte Dell'Anguillaia - Toscana</i>	<i>25</i>
<i>Rigoloccio Petit Verdot - Toscana</i>	<i>45</i>
<i>Rigoloccio Merlot - Toscana</i>	<i>45</i>

Rossi Francesi

<i>Philippe Bouzeau Pinot Noir Philippe Bouzeau - Francia</i>	<i>50</i>
<i>Pinot noir Borgogne 2021</i>	<i>35</i>

Bianchi Italiani

<i>Principi Di Butera Diamanti "Grillo" - Sicilia</i>	<i>25</i>
<i>Tieffenbrunner Chardonnay - Trentino</i>	<i>25</i>
<i>Tieffenbrunner Pinot Bianco - Trentino</i>	<i>25</i>
<i>Tieffenbrunner Muller Thurgau - Trentino</i>	<i>25</i>
<i>Tieffenbrunner Gewurtztraminer - Trentino</i>	<i>25</i>
<i>Tieffenbrunner Feld Marescial - Trentino</i>	<i>60</i>
<i>Cantine Toblino Foll - Trentino</i>	<i>35</i>
<i>Manincor Moscato Giallo - Alto Adige</i>	<i>28</i>
<i>Manincor La Manina - Alto Adige</i>	<i>25</i>
<i>Barberani Luigi E Giovanna 2019 - Umbria</i>	<i>35</i>
<i>Ca Bolani traminer - Friuli</i>	<i>23</i>
<i>Ca Bolani friulano - Friuli</i>	<i>23</i>
<i>Ca Bolani Sauvignon - Friuli</i>	<i>23</i>
<i>Ca Bolani Pinot Grigio - Friuli</i>	<i>23</i>
<i>Ca Bolani Ribolla Gialla - Friuli</i>	<i>23</i>
<i>Sharis Livio Felluga</i>	<i>33</i>
<i>Sauvignon Livio Felluga</i>	<i>38</i>
<i>Ribolla Gialla Livio Felluga</i>	<i>38</i>
<i>Batar 2019</i>	<i>120</i>

Bianchi Esteri

<i>Langlois Chateau Chateau Fontaine-Audon Sancerre 2021 - Francia</i>	<i>45</i>
<i>Du Prè Semelè Sancerre 2020 - Francia</i>	<i>35</i>
<i>Domain La Roche Saint Martin Chablis 2022 - Francia</i>	<i>45</i>
<i>Hamelin Chablis 2020 - Francia</i>	<i>35</i>
<i>Domaine Landrat-Guyollot "La Rambade" Pouilly-Fumè 2020 - Francia</i>	<i>35</i>
<i>Chateau De Nozet De Ladoucette Pouilly-Fumè - Francia</i>	<i>45</i>
<i>Baron 2019</i>	<i>120</i>

Bianchi Toscani

<i>Rocca Di Montemassi Calsole Vermentino - Roccastrada</i>	<i>22</i>
<i>Rocca Di Montemassi Viogner - Roccastrada</i>	<i>30</i>
<i>Collemassari Irisse - Montecucco</i>	<i>25</i>
<i>Tenuta Dodici Dodici Bianco - Gavorrano</i>	<i>20</i>
<i>Tenuta Dodici Colpo Di Sole - Gavorrano</i>	<i>35</i>
<i>Tenuta Dodici Ciak - Gavorrano</i>	<i>25</i>
<i>Tua Rita Lodano - Toscana</i>	<i>50</i>
<i>Tua Rita Keir - Toscana</i>	<i>45</i>
<i>Rigoloccio Montecalvo - Toscana</i>	<i>25</i>
<i>Rigoloccio Mistral - Toscana</i>	<i>35</i>
<i>Tenuta Fertuna Droppello Alto - Gavorrano</i>	<i>30</i>
<i>Banfi Fontanelle Chardonnay</i>	<i>35</i>
<i>Banfi Pettegola Vermentino</i>	<i>20</i>
<i>Sauvignon Podere Cigli</i>	<i>30</i>

Vini Rosati

<i>Podere San Cristoforo Pink - Gavorrano</i>	25
<i>Tenuta 12 Schiava D'Amore - Gavorrano</i>	22
<i>Chateau Gassier Esprit Gassier - Francia</i>	35
<i>Rocca Di Montemassi Syrosa - Roccastrada</i>	22

Vini Dolci e Passiti

<i>Albola Vin Santo 2007 Castello Di Albola - Greve In Chianti</i>	35
<i>Perychuet Bordeaux - Francia</i>	25
<i>Chateau Simon Barsac Sautern - Francia</i>	35
<i>La Cura Il Predicatore - Toscana</i>	25