

ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN



Vaporata di mare*, molluschi e crostacei con verdure di stagione 20€
*Steamed seafood**, mollusks and crustaceans with seasonal vegetables
 Gedämpfte Meeresfrüchte*, Weichtiere und Krustentiere mit saisonalem
 Gemüse
 2 - 7 - 14



Tartare di tonno*, stracciatella di burrata, katsubushi e balsamico al lampone 22€
*Tuna tartare**, burrata stracciatella, katsubushi, and raspberry balsamic
 vinegar
 Thunfisch-Tatar*, Burrata Stracciatella, Katsubushi und Himbeer-Balsamico-Essig
 1 - 4 - 6 - 12



Fian di zucchini fonduta al pecorino, crudo di gamberi rossi* e pinoli tostati 20€
Zucchini flan with pecorino fondue, raw red shrimp and toasted pine nuts*
 Zucchini-Flan mit Pecorino-Fondue, rohen roten Garnelen* und gerösteten
 Pinienkernen
 1 - 2 - 3 - 7 - 8



Polpo* rosticiato, salsa BBQ, cipolla tostata e hummus di ceci 22€
*Roasted octopus**, BBQ sauce, toasted onion, and chickpea hummus
 Gebratener Oktopus*, BBQ-Sauce, geröstete Zwiebeln und Kichererbsen-Hummus
 1 - 6 - 9 - 14



Tatin di Cipolla di Tropea con crema di anacardi 18€
Tropea onion tatin with cashew cream
 Tropea Zwiebel Tatin mit Cashewcreme
 6 - 8



Mushroom arancini ai porcini, maionese al tartufo e parmigiano 18€
*Mushroom arancini with porcini mushrooms, truffle mayonnaise, and
 parmesan*
 Pilz-Arancini mit Steinpilzen, Trüffelmayonnaise und Parmesan
 1 - 3 - 7 - 9

PRIMI FIRST COURSE ERSTE GÄNGE



Spaghettoni artigianali ai frutti di mare sgusciati 22€
Artisanal spaghetti with shelled seafood
 Handgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten
 1 - 2 - 14



Risotto Riserva San Massimo al verde di zucchini, gamberi* e lime 22€
Risotto Riserva San Massimo with zucchini, shrimp, and lime*
 Risotto Riserva San Massimo mit Zucchini, Garnelen* und Limette
 2 - 7 - 9



Paccheri, bianco di spigola e pomodorini arrosto 22€
Paccheri, white sea bass, and roasted cherry tomatoes
 Paccheri mit Wolfsbarsch und gerösteten Kirschtomaten
 1 - 4



Gnocchetti di zucca, cacio pepe e cozze 20€
Pumpkin gnocchi, cacio pepe, and mussels
 Kürbisgnocchi mit Cacio Pepe und Miesmuscheln
 1 - 3 - 7 - 14



**Ravioli ripieni all' ossobuco con zafferano in due consistenze e
 gremolata fresca** 20€
*Ravioli stuffed with ossobuco, saffron in two textures, and fresh
 gremolata*
 Ravioli gefüllt mit Ossobuco, Safran in zwei Texturen und frischer
 Gremolata
 1 - 3 - 7 - 9



Tordelli Versiliesi di carne chiusi a mano al ragù di carne 20€
Versilian meat tordelli, hand-sealed with meat ragù
 Versilianische Fleisch-tordelli, handverschlossen mit Fleischragout
 1 - 3 - 7 - 9



Turbante di branzino all'Isolana, patate pomodorino e olive taggiasche 22€
Sea bass turban, potatoes, cherry tomatoes, and Taggiasca olives
 Wolfsbarsch-Turban, Kartoffeln, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven
 4



Salmone alla plancia, salsa al curry, riso basmati e perle di verdure 22€
Grilled salmon, curry sauce, basmati rice, and vegetable pearls
 Gegrillter Lachs, Currysauce, Basmatireis und Gemüseperlen
 4 - 7



Rombo dorato, cime di rapa ripassate, tartufo nero e carciofo croccante 25€
Golden turbot, sautéed turnip greens, black truffle, and crispy
 Goldener Steinbutt, sautierter Steckrübenkohl, schwarzer Trüffel und knusprige Artischocke
 1 - 4



Controfiletto di manzo, asparagi fondenti, salsa olandese e polvere di piselli 25€
Beef sirloin, melted asparagus, hollandaise sauce, and pea powder
 Rinderlende, geschmolzener Spargel, Sauce Hollandaise und
 Erbsenpulver
 3 - 7



Guancetta di manzo brasata al chianti con pure' di patate 24€
Chianti-braised beef cheek with mashed potatoes
 In Chianti geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelpüree
 7 - 9



Burger di carota e curcuma, burrata di bufala, pesto di rucola e mandorle tostate 22€
Carrot and turmeric burger, buffalo burrata, arugula pesto, and toasted almonds
 Karotten-Kurkuma-Burger, Büffelburrata, Rucola-Pesto und geröstete Mandeln
 1 - 7 - 8



SCOPRI LA NOSTRA PROPOSTA COMPLETA
 SCANNERIZZANDO IL CODICE QR

DISCOVER OUR FULL PROPOSAL BY
 SCANNING THE QR CODE



+39058446134