

La Carta

I CRUDI The Raw

Ostriche della Normandia (a Seconda del Mercato) <i>Fresh Oysters</i>	<i>Cad. € 3,50</i>
Gamberi Rossi di Sicilia (a Seconda del Mercato) <i>Red Shrimp from Sicily</i>	<i>Cad. € 3,50</i>
Tartare di Ricciola con Dadolata di Mele Verdi alla Soia e Polvere di Capperò <i>Amberjack Fish Tartare with Green Apple Soy Sauce and Cappers</i>	€ 21,00
Il Crudo della Carbonaia su Misticanza e Affiorato Toscano (Carpacci di Pesce Spada e Tonno, Tartare di Ricciola e Gamberi, Ostrica e Gamberi Rossi) <i>Mixed Fish Carpacci, Tartare with Oyster and Red Shrimps</i>	€ 22,00
Il Tris di Tartare a punta di Coltello a cura dello Chef <i>Mixed Fish Tartare</i>	€ 19,00
Plateau Imperiale di Carpacci, Tartare di Pesce con Ostriche Fine de Claire (min. Per 2) <i>Plateau Royal with Mixed Carpacci, Mixed Tartare and Fresh Oyster</i>	<i>Cad. € 24,00</i>

Antipasti Starters

Crema di Ricotta Tiepida con Code di Gambero in Crosta di Sesamo Nero, Cialda di Parmigiano Croccante e Salicornia <i>“Ricotta” Cheese Cream with Sea Asparagus and Shimps with Black Sesame and Crispy Parmeasan Biscuit</i>	€ 14,00
Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Mantecato agli Agrumi e Pane Tostato <i>Anchovies from Mar Cantabrico with Orange Flavoured Butter and Toasted Bread</i>	€ 12,00
Pignatello di Moscardini a Lenta Cottura coi suoi Aromi <i>Slow Cooked Baby Octopus in Tomato Soup</i>	€ 16,00
La Capasanta Arrostita su Vellutata di Funghi Porcini, Marroni CBT e Guancialetto Croccante <i>Roasted Scallops on Porcini Mushrooms Cream Chestnuts and Crispy Bacon</i>	€ 18,00
Impepata di Cozze del Tirreno al Profumo di Limone <i>Mussels “Impepata” with Lemon Flavour</i>	€ 11,00
Coppo di Calamaretti Spillo Fritti <i>“Spillo” Calamari Fried</i>	€ 12,00
Fiore di Zucca Pastellato Ripieno di Fior di Latte e Acciuga Cantabrica <i>Fried Zucchini Flower Stuffed with “Mozzarella” Cheese and Anchovies</i>	€ 13,00

Primi Piatti

Pastas

Risotto Carnaroli Mantecato con Capesante e Crema di Porri e Topinambur	€ 16,00
<i>Carnaroli Risotto with Scallops and Leeks and Topinambur Cream</i>	
Tagliolino di Farro Saltato con Code di Mazzancolla Zucchine in Fiore e Pomodorini Pachino	€ 15,00
<i>Fresh Homemade Tagliolini Pasta with Shrimps Tomatoes and Zucchini Flower</i>	
I Classici Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine Sarda	€ 16,00
<i>The Classic Spaghetti with Clams and Bottarga</i>	
Paccheri di Gragnano Saltati con Code di Scampi Funghi Porcini e Guanciaiale Croccante	€ 16,00
<i>Paccheri from Gragnano with Porcini Mushrooms Prawns and Crispy Bacon</i>	
Orecchiette Fresche Fatte in Casa Saltate con Ventresca di Tonno Rosso Mediterraneo Pomodorini Pachino e Capperi di Pantelleria	€ 14,00
<i>Fresh Homemade Orecchiette Pasta with Tuna Tomatoes and Cappers</i>	
I Ravioli Giganti ripieni di Astice e Ricotta Romana su salsa Corallo e Porri Croccanti	€ 19,00
<i>Stuffed Ravioli with Lobster and Ricotta Cheese with Seafood Sauce and Crispy Leek</i>	
Cous Cous di Pesce alla Moda Trapanese	€ 15,00
<i>Fish Cous Cous Sicilian Style</i>	

Secondi Piatti

Main Courses

Grigliata Mista di Pescato del Giorno a cura dello Chef con
Verdure e Affiorato Toscano € 26,00

Mixed Grilled Catch of the Day with Vegetables

Trancio di Ricciola Arrostita con Patate e Funghi Porcini € 28,00

Amberjack Fish Roasted with Potatoes and Porcini Mushrooms

Fritto di Code di Scampi, Code di Gamberi, e Calamari Caciarioli con Julienne
Crocante di Zucchine e Fiori di Zucca € 25,00

Mixed Fried Seafood with Zucchini Julienne

Filetto di Rombo Chiodato Arrostito con Salicornia all'Olio e Limone € 28,00

Turbot Filet Roasted with Sea Asparagus Flavoured with Lemon

Tagliata di Tonno Blue Fin con Spaghetti di Verdure e Riduzione di
Crostaie alle Erbe € 24,00

Tuna Tagliata with Vegetables Spaghetti and Seafood Cream

Filetto di Branzino Arrostito con Taccole all'Aglio Olio e Peperoncino € 23,00

Seabass Filet with "Taccole" Olive Oil Garlic and Chili Pepper

La Grigliata Imperiale di Astice e Crostaie con Verdure alla Griglia e
Chips di Patate (min. per 2) Cad. € 35,00

The Big Grilled with Lobster, Mixed Seafood, Grilled Vegetables and Chips Potatoes (min for two)

Dalla Vetrina

(I prezzi si riferiscono per porzione)

Pesce al Sale Secondo Mercato con i suoi Contorni € 25,00
Salt Catch of the Day with its Side Dishes

Il Branzino di Orbetello al Forno alla Mediterranea con Pomodorini Pachino, Olivelle Taggiasche e Fiore di Capperò al Profumo di Basilico Fresco € 25,00
The Entire Seabass Cooked Mediterranean Style with Tomatoes Olives and Cappers

L'Orata d'Altura al Forno alla Ligure con Patate e Olivelle Taggiasche € 26,00
The Entire Seabream with Potatoes and Olives

Il Pescato del Giorno al Forno... Come piace a noi!! Da € 24,00 a € 32,00
The Catch of the Day... As we like!!

Le Verdure

Vegetables

Frittura Croccante di Julienne di Zucchine € 8,00
Julienne Zucchini Fried

Asparagi al Vapore all'Olio e Limone € 9,00
Steamed Asparagus with Olive Oil and Lemon

Verdure Miste alla Griglia € 8,00
Mixed Grilled Vegetables

Misticanza di Stagione € 6,00
Mixed Salad

Chips di Patate € 5,00

Da Gustare in Fondo

LA FRUTTA

Ananas, Fragole, Frutta di Stagione € 6,00

Insalata di Frutta Fresca, Frutti di Bosco € 9,00

SORBETTI

Mela Verde, Limone, Passion Fruit € 6,00

I DOLCI DELLA CASA

Il Cestino Croccante con Crema Chantilly all'Arancia e Frutti di Bosco	€ 8,00
La Cassata Siciliana Fatta in Casa	€ 8,00
La Tarte Tatin della Carbonaia	€ 7,00
La Millefoglie con Crema al Pistacchio e Cioccolato Bianco	€ 7,00
I Mini Cannoli Siciliani Fatti in Casa	€ 8,00

Bevande

Birra Chiara 33 cl	€ 6,00
Birra Cruda Pils o Weiss 33 cl	€ 6,00
Birra Cruda Pils o Weiss 75 cl	€ 14,00
Bibite	€ 3,50
Acqua	€ 2,50
Moka	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,50
Tisane e The Caldi	€ 4,00

Coperto Cena e Festivi/Coperto Pranzo	€ 3,00/€ 1,50
---------------------------------------	---------------