





## I NOSTRI CRUDI

---

Gran crudo di mare secondo il pescato Selection of raw fish according to the market	60
2   3   4   11   12   14   SG	
Scampi Viareggio crudi con maionese artigianale Local raw Viareggio langoustines with home-made mayonnaise	60
2   3   5   11   12   SG	
Carpaccio di gambero rosso, stracciatella e pomodoro camone Sicilian gambero rosso carpaccio, stracciatella and camone tomatoes	30
2   7   12   SG	
Tris di Tartare (tonno, dentice e crostacei) Trio of tartare (tuna, royale red snapper, shellfish)	35
2   3   4   11   12   SG	
Tartare di tonno con verdure marinate Tuna tartare with marinated vegetables	28
3   4   11   SG	
Plateau di Ostriche Oysters Plateau	6 al pezzo
14   SG	
Tartare di fassona con insalatina di campo e le sue salse "Fassona" tartare with mixed field greens and home-made sauces	28
3   5   SG	

## ANTIPASTI CALDI

---

Scampi Viareggio al vapore con maionese artigianale Steamed local Viareggio scampi with home-made mayonnaise	60
2   3   5   12   SG	
Vaporata di mare (calamaro, scampo, sparnocchio) con misticanza e pomodoro datterino Warm seafood salad (squids, langoustines, "sparnocchio") with mixed greens and datterino tomatoes	28
2   4   12   14   SG	
Crocchette di scampo su vellutata di finocchio al profumo di arancia Langoustine croquettes on a fennel velouté, scented with orange	25
1   2   3   7   12	
Tagliata di tonno, con fagiolini verdi e pomodoro confit Sliced tuna, with green beans and confit tomatoes	28
4   6   SG	
Insalata di polpo e panzanella toscana Octopus and "panzanella toscana"	27
1   4   9	
Calamaro piastrato con zucchine e ricotta di Sorano Seared squid with zucchini and Sorano ricotta	27
1   2   7   12	

Scaloppa di foie gras, scampo arrosto e caviale 40  
Foie gras escalope, roasted langoustine and caviar  
2 | 3 | 12 | SG

## PRIMI PIATTI

---

Bavette, aglio, olio, peperoncino con carpaccio di gambero rosso crudo 30  
Bavette aglio, olio e peperoncino with raw red shrimp carpaccio  
1 | 2 | 4 | 9 | 12

Tagliolini scampi e tartufo nero di San Miniato 30  
Tagliolini with scampi and San Miniato black truffle  
1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 9 | 12

Spaghetti ai frutti di mare 30  
Spaghetti with mixed seafood  
1 | 4 | 5 | 9 | 14

Paccheri con scorfano, olive, capperi e pomodorni infornati 30  
Paccheri with scorpionfish, olives, cappers and roasted cherry tomatoes  
1 | 4 | 5 | 9

Risotto al ragù di crostacei 30  
Risotto with shellfish ragout  
2 | 4 | 5 | 7 | 9 | 12 | SG  
min. 2 por.

Orecchiette con calamaretti, zucchine e pesto di fiori di zucca 30  
Orecchiette with baby squids and zucchini flowers  
1 | 3 | 4 | 5 | 9

Gnocchetti agli scampi e pomodoro datterino 30  
Gnocchetti with langoustines and datterino tomato  
1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 9

Raviolo di ricotta al burro e salvia 25  
Homemade ravioli with ricotta, sage and butter  
1 | 3 | 7 | V

Minestrone di verdure 20  
Tuscan vegetable Soup  
9 | SG | V

## SECONDI PIATTI

---

Aragosta al vapore con pomodoro cuore di bue e cipolla di Tropea 90  
Steamed spiny lobster with cuore di bue tomatoes and Tropea onions  
2 | 3 | 10 | 12 | SG

Catalana di crostacei nobili con verdure in pinzimonio:  
Shellfish catalana with vegetables crudités:  
Astice / Lobster 70  
Astice, scampo e gamberone / Lobster, langoustine and king prawn 60  
2 | 3 | 9 | 10 | 12 | SG

Sogliola alla mugnaia con purè di patate al limone Sole meunière with lemon mashed potatoes 1   4   7   9   12	40
Trancio di pescato "all'isolana" / "all'acqua pazza" Oven baked fish of the day "all'isolana" / "all'acqua pazza" 4   9   SG	40
Pescato del Mediterraneo Mediterranean catch of the day 4	120 al kg
Fritto di calamari, gamberi, acciughe e verdure Fried squids, prawns, anchovies and vegetables 1   2   4   12   14	27
Roast beef con patate al rosmarino Roast beef with roasted rosemary potatoes 12   SG	28

## CONTORNI

---

Verdure al Vapore / Steamed vegetables SG   V	15
Spinaci saltati / Sauteed spinach SG   V	15
Patate al forno/ Baked potatoes SG   V	12
Purè di patate / Mashed potatoes SG   V	12
Insalata mista / Mixed leaf salad SG   V	15
Verdure al forno/ Oven-baked vegetables SG   V	15

## PIZZE

---

Margherita Tomato sauce and mozzarella 1   7   V	18
Napoli Tomato sauce, capers and Cantabrian anchovies 1   4	18
Checça Fresh datterino tomatoes and mozzarella 1   7   V	18

Checca e stracciatella Fresh datterino tomatoes, mozzarella and stracciatella 1   7   V	25
Fiori di zucca e crema di acciughe del Cantabrico Zucchini flowers, mozzarella and Cantabrian anchovies 1   4   7	25
Gorgonzola e pere Mozzarella, Gorgonzola and pears 1   7   V	25
Tartufo Mozzarella and San Miniato Black truffle 1   7   V	30
Vegetariana Tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables 1   7   V	25
Pane arabo Italian focaccia, prosciutto di Parma, tomatoes, mozzarella and lettuce 1   7	26

Ci scusiamo qualora pizze ed altri piatti ordinati non dovessero essere serviti simultaneamente.  
Please note that pizzas and other dishes may arrive at different times. We appreciate your patience and understanding.

Pane e coperto Service charge	4
Acqua minerale Mineral water	5
Caffè espresso Espresso	5

Al fine di poter soddisfare al meglio ogni vostra esigenza, vi chiediamo di segnalare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari (UE 1169/2011).

Vi informiamo inoltre che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04).

Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati.

1 Cereali contenenti glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi, SG Senza glutine, V Vegetariano.

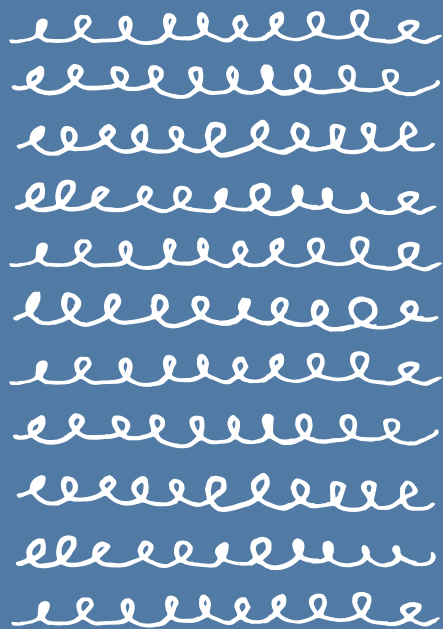
If you are vegan or have allergies please ask your server or manager for assistance.

Some products to be consumed raw are subject to rapid reduction of temperature.

For some preparations, in the absence of fresh product, products frozen at origin or frozen may be used.

1 Cereals Cereals containing gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soya, 7 Milk, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupine, 14 Molluscs, SG Gluten-free, V Vegetarian.





Viale Italice, 85  
55042 Forte dei Marmi (LU)  
+39 0584.880397