

MENU

ANTIPASTI

SGOMBRO MARINATO € 12

filetti di sgombro marinato con julienne di radicchio in agrodolce

PAPPA AL POMODORO € 12

con stracciatella e sepioline al nero

TONNINA € 14

servita con pomodoro maturo, cipolla rossa di Tropea,
basilico e Olio Goffo dell'Isola del Giglio

POLPETTE DI ACCIUGHE € 12

polpette di acciughe fresche con semi di finocchietto su salsa Tzatziki

TARTARE DI SALMONE € 12

su letto di avocado servita con cipollotto,
scaglie di mandorle e salsa Teryaki

CROSTINO DI MOSCARDINI € 14

crostino di pane con moscardini in umido

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 12

tagliere di salumi e formaggi toscani con marmellata di vino ansonaco

PRIMI

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI € 16

con pesto di agrumi, pomodorini e granella di pistacchi

TAGLIOLINI NERI € 16

con gamberi e pomodorini gialli e rossi

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA € 18

RAVIOLI DI GAMBERI ALLA SPIGOLA € 14

ravioli di nostra produzione ripieni di ricotta e gamberi
al profumo di limone con spigola e pomodoro maturo

MEZZELUNE GORGONZOLA E PERE € 14

pasta ripiena di nostra produzione con gorgonzola e pere
in burro e salvia e gherigli di noci

SECONDI

ZUPPETTA DI MARE € 18

seppie cotte a bassa temperatura, cozze, vongole,
filetto di Sanpietro, scampi e gamberi con crostino di pane

PESCE AL FORNO CON VERDURE € 21

pesce fresco del giorno con zucchine, pomodori, cipolle e patate

TRIS DI FRITTO € 18

calamari in semola rimacinata, mazzancolle in panko giapponese,
fiori di zucca in pastella serviti con salsa agrodolce piccante

POLPO BRASATO € 20

con quenelle di patate prezzemolate, olive taggiasche e olio al basilico

TAGLIATA DI MANZO € 18

servita con rucola, scaglie di parmigiano e salsa di sesamo

DESSERT

CROSTATINA DI FROLLA

con crema al limone, crema chantilly e fragole fresche

BON BON DI TIRAMISÙ

mezza sfera di cioccolato bianco ripiena di pan di spagna al cacao,
mousse al mascarpone e biglia al caffè

GRANITA ALLA MELA

GRANITA ALL'ARANCIA

CANTUCCI AL CIOCCOLATO

CANTUCCI ALLE MANDORLE

The page features a minimalist design with a thin green rectangular border. In the top-right and bottom-left corners, there are decorative elements consisting of overlapping, semi-transparent light green circles of varying sizes. The text is centered in a classic, black, all-caps serif font.

LISTA DEI VINI

ISOLA DEL GIGLIO

100% ANSONICA

LA FONTUCCIA

Senti Oh € 30

Fontuccia € 35

Caperrosso € 38

AZIENDA AGRICOLA CARFAGNA

Altura € 45

AZIENDA AGRICOLA PARASOLE

Strulli € 30

CASTELLARI

Calzo della Vigna € 40

CANTINE SCARFÒ

Ambrato di Radice € 30

VINI BIANCHI

CANTINE DANEI - ORBETELLO

Fior d'Ansonica DOC - 100% Ansonica

Bottiglia € 18 Calice € 5

ARGENTIERA - CASTAGNETO CARDUCCI

Eco di Mare DOC - 100% Vermentino

Bottiglia € 25 Calice € 5

CANTINE PELLEGRINO - SICILIA

Biosfera - 50% Cataratto, 50% Malvasia

Bottiglia € 18 Calice € 5

Traimari Frizzante - 50% Cataratto, 50% Malvasia

Bottiglia € 18

AMPELEIA - ROCCASTRADA

Bianco di Ampleia IGT - Trebbiano, Malvasia, Ansonica

Bottiglia € 25

CANTINA DI PITIGLIANO

Bianco di Pitigliano DOC - Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon

Bottiglia € 17

CANTINE MAZZEI

Vermentino Belguardo IGT - 100% Vermentino

Bottiglia € 22

VINI ROSSI

AMPELEIA - ROCCASTRADA

Unlitro IGT - Alicante Nero, Carignano, Mourvedre,
Sangiovese, Alicante Bouschet

Bottiglia € 20 Calice € 5

Alicante Nero - 100% Alicante Nero

Bottiglia € 22

AZIENDA AGRICOLA DEL NUDO

Nudo DOC Maremma Toscana Bio - 80% Sangiovese, 20% Syrah

Bottiglia € 18 Calice € 5

TENUTA ARGENTIERA - CASTAGNETO CARDUCCI

Poggio ai Ginepri Bolgher IGT - 40% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Bottiglia € 28

CANTINE MAZZEI

Morellino di Scansano DOCG - 100% Sangiovese

Bottiglia € 25

Belguardo Tirrenico DOC - 70% Cabernet Sauvignon, 30% Alicante

Bottiglia € 24

ROSÉ

TENUTA ARGENTIERA - CASTAGNETO CARDUCCI

I Pinali Rosé IGT - 80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Bottiglia € 22 Calice € 5

AMPELEIA - ROCCASTRADA

Rosato di Ampeleia IGT - Carignano, Alicante Nero

Bottiglia € 22

PROSECCO

VILLA MARCELLO

Prosecco DOC Brut Millesimato

Bottiglia € 20 Calice € 5

FRANCIACORTA

BERLUCCHI

Franciacorta Saten

Bottiglia € 45

Franciacorta Extra Brut

Bottiglia € 40

BIBITE

BIRRA PORETTI

- 4 Luppoli Lager - Bottiglia 33 cl € 4
- 5 Luppoli Chiara Doppio Malto - Bottiglia 33 cl € 4
- 6 Luppoli Rossa Doppio Malto - Bottiglia 33 cl € 4

POLARA BIBITE ANALCOLICHE

- Aranciata - Bottiglia 27,5 cl € 2,50
- Limonata - Bottiglia 27,5 cl € 2,50
- Chinotto - Bottiglia 27,5 cl € 2,50
- Limone e zenzero - Bottiglia 27,5 cl € 2,50

ALTRE BIBITE

- Coca Cola - Bottiglia 33 cl € 2,50
- Coca Cola Zero - Bottiglia 33 cl € 2,50

LIQUORI

CANTINA LA FONTUCCIA - ISOLA DEL GIGLIO

'Nantropo - Passito € 6

CANTINE DANEI - ORBETELLO

Limoncello € 4

Arancello € 4

Grappa € 4

Grappa alla liquirizia € 4,50

Grappa al miele € 4,50

Ceschia - Nemas Grappa Barrique € 4,50

AMARI € 4

LIQUORI € 8

LIQUORI INVECCHIATI € 10