

## ANTIPASTI

### SGOMBRO MARINATO € 12

filetti di sgombro marinato con julienne di radicchio in agrodolce

### TONNINA € 15

servita con pomodoro maturo, cipolla rossa di Tropea e basilico

### POLPETTE DI ACCIUGHE € 12

polpette di acciughe fresche con semi di finocchietto su salsa Tzatziki

### CARPACCIO DI TONNO E SALMONE € 14

marinati sottovuoto con agrumi, serviti con gelatina di arancia

### 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

### PARMIGIANA DI MELANZANE € 10

tortino di melanzane alla parmigiana

## 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 € 3

Limonata - Bottiglia 27,5 cl € 3

Chinotto - Bottiglia 27,5 cl € 3

Limone e zenzero - Bottiglia 27,5 cl € 3

### ALTRE BIBITE

Coca Cola - Bottiglia 33 cl € 2,50

Coca Cola Zero - Bottiglia 33 cl € 2,50

## PRIMI

### TAGLIATELLE AGLI SCAMPI € 16

con pesto di agrumi, pomodorini e granella di pistacchi

### TAGLIOLINI NERI € 16

con gamberi e pomodorini gialli e rossi

### RAVIOLI DI GAMBERI ALLA SPIGOLA € 15

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

### GNOCCHI SPADA E CALAMARETTI € 16

gnocchetti con pesce spada e calamari  
mantecati con uvetta e pinoli

### PICI CON VERDURE CROCCANTI € 14

pici in stile "noodles" con carote e zucchine  
su crema di topinambur

## SECONDI

### POLPO BRASATO € 20

con hummus di ceci di nostra produzione,  
pomodorini confit e glassa di aceto balsamico

### PESCE AL FORNO CON VERDURE € 26

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

### TRIS DI FRITTO € 18

calamari in semola rimacinata, mazzancolle in panko giapponese,  
fiori di zucca in pastella

### CROSTACEI ALLA GRIGLIA € 20

mazzancolle e scampi grigliati

### CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 18

cotto sottovuoto con i suoi aromi e rosolato nel pomodoro

## CONTORNI € 7

Melanzane alla griglia

Patate al forno

Peperoni al forno

Insalata

## DESSERT

BABÀ CHANTILLY E FRAGOLINE € 5

BAVARESE DI CASTAGNE PROFUMATA AL RHUM € 5  
con biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO € 5  
farcito con mousse al mascarpone profumata all'arancia  
e polpa di albicocca

SFERA DI NOCCIOLE € 5  
cremoso al cioccolato, ricoperto con granella di nocciola  
su pan di spagna alla nocciola e cacao

COPERTO € 2

# LISTA DEI VINI

# ISOLA DEL GIGLIO

## 100% ANSONICA

LA FONTUCCIA

Senti Oh € 32

Fontuccia € 35

Caperrosso € 38

AZIENDA AGRICOLA CARFAGNA

Altura € 45

AZIENDA AGRICOLA PARASOLE

Strulli € 30

CASTELLARI

Calzo della Vigna € 40

# VINI BIANCHI

CANTINE DANEI - ORBETELLO

Fior d'Ansonica DOC - 100% Ansonica

Bottiglia € 18 Calice € 5

CANTINA 414

Costa Ovest - 100% Grechetto

Bottiglia € 20

CANTINE PELLEGRINO - SICILIA

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 Calice € 5

CANTINE MAZZEI

Vermentino Belguardo IGT - 100% Vermentino

Bottiglia € 22

CANTINE FRESCOBALDI

Pomino Bianco - 50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco

Bottiglia € 22

## VINI ROSSI

AMPELEIA - ROCCASTRADA

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

Bottiglia € 20

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

CANTINA 414

Badilante - 100% Sangiovese

Bottiglia € 20

## 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