

ANTIPASTI

POLPO BRASATO € 16

con patate prezzemolate, olive taggiasche,
pomodorini confit e olio al basilico

CARPACCIO DI TONNO E SALMONE € 15

marinati sottovuoto con agrumi, serviti con gelatina di frutta

TONNINA € 16

servita con pomodoro maturo, cipolla rossa di Tropea e basilico

PAPPA AL POMODORO € 15

con seppioline

CRUDO € 25

di gamberi rossi e scampi con tartarina di tonno

SGOMBRO MARINATO € 16

con julienne di radicchio in agrodolce

PANZANELLA DI MARE € 15

con gamberi rosa e burrata

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 14

tagliere di salumi e formaggi toscani

STARTERS

BRAISED OCTOPUS € 16

with parsley potatoes, Taggiasca olives,
confit cherry tomatoes and basil oil

TUNA AND SALMON CARPACCIO € 15

marinated in vacuum with citrus fruits, served with fruit jelly

TONNINA € 16

served with ripe tomato, Tropea red onion and basil

PAPPA AL POMODORO € 15

with cuttlefish

RAW FISH € 25

red shrimp and scampi with tuna tartare

MARINATED MACKEREL € 16

with sweet and sour radicchio julienne

SEAFOOD PANZANELLA € 15

with pink shrimp and burrata

BOARD OF COLD CUTS AND CHEESE € 14

board of Tuscan cold cuts and cheeses

PRIMI

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI € 18

con agrumi, pomodorini e crudo di scampi

RAVIOLI DI GAMBERI ALLA SPIGOLA € 18

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

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE € 20

TAGLIOLINI ALL'ASTICE € 22

PICI CON VERDURE CROCCANTI € 16

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

FIRST COURSES

TAGLIATELLE WITH SCAMPI € 18

with citrus, cherry tomatoes and raw scampi

SHRIMP RAVIOLI WITH SEA BASS € 18

homemade ravioli stuffed with ricotta and prawns
lemon flavored with sea bass and ripe tomato

SPAGHETTONI WITH CLAMS € 20

TAGLIOLINI WITH LOBSTER € 22

PICI WITH CRISPY VEGETABLES € 16

"noodles" style pici with carrots, courgettes and onions
with Jerusalem artichoke cream

SECONDI

TATAKI DI TONNO € 20

con salsa teriyaki

PESCE AL FORNO € 28

con melanzane, carote, zucchine, pomodori,
cipolle e patate

TRIS DI FRITTO € 20

calamari in semola rimacinata, mazzancolle
in panko giapponese, carote e salvia in pastella

TOTANI ALLA GIGLIESE € 18

con cipolla e pomodoro

CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 18

cotto sottovuoto con i suoi aromi, e rosolato nel pomodoro

NUGGETS DI CECI € 15

con maionese di soia aromatizzata agli agrumi

CONTORNI € 7

Patate al forno
Peperoni al forno
Biete ripassate
Insalata

MAIN COURSES

TUNA TATAKI € 20

with teriyaki sauce

BAKED FISH € 28

with aubergines, carrots, courgettes, tomatoes,
onions and potatoes

FRIED TRIS € 20

squid in semolina, prawns in Japanese panko,
carrots and sage in batter

GIGLIESE-STYLE SQUID € 18

with onion and tomato

RABBIT CACCIATORE € 18

cooked vacuum packed with its herbs and browned in tomato sauce

CHICKPEA NUGGETS € 15

with citrus-flavored soy mayonnaise

SIDE DISHES € 7

Baked Potatoes
Baked Peppers
Sautéed chard
Salad