

MENU

ANTIPASTI



Zuppetta del marinaio 19
calamari, gamberi, cozze, polpo, pesce, moscardini, pane

Polpo alla Luciana 20
scarola, pomodorini, olive, capperi

Seppie alla Viareggina 19
bietole, pinoli, uvette

Tartare di manzo 20
pecorino, rosmarino, zucca, rucola, taralli

P R I M I

Pici toscani alla cacio e pepe con ragu' bianco di polpo 22
pecorino stagionato, pepe nero in grani, soffritto

Calamarata di mare del Puccini 22
gamberi, calamari, cozze, polpo, seppie, moscardini, prezzemolo

La carbonara di gamberi 21
tagliolini paglia e fieno, tuorlo, pepe nero, pecorino

Ravioli ai funghi porcini e taleggio 20
zafferano, speck

S E C O N D I

Trancio di Ombrina autunnale 25
patate, funghi porcini, fondo bruno

Tonno in crosta di pane e prosciutto crudo 24
broccolo romano, maionese alla senape, polvere di capperi

Sandwich di orata 24
verdure miste, crema di ceci

Bistecca di cuberoll di manzo 28
patate rustiche, salsa al vino rosso

D E S S E R T S

Crumble di mele con gelato alla crema 8

Tiramisù al tavolo 8

Bavarese al mango e passion fruit 8

Dolci coccole di fine pasto 10

Cantucci artigianali e Vin Santo 10

