

ME IL BECCOFINO NU

Acqua 75cl €3
Water 75cl €3

Acqua 37.5cl
Water 37.5cl

Coperto €3
Cover charger €3

Contorni del giorno €6
Sidedishes of the day €6

.....
Battuta a coltello con carciofo crudo, maionese ai capperi e scaglie di Parmigiano 3.7 €15
Beef tartare with raw artichoke, capers mayonnaise and Parmigian flakes

Selezione di salumi italiani e pecorini locali, servito con la nostra giardiniera e le nostre composte 7.9.10.12 €20
Gold cuts selection and local pecorini cheeses served with our mixed pickled vegetables and our compote

ANTIPASTI DI TERRA

Selezione di formaggi Italiani ed esteri 7.10 ☑ €20
Italian and foreign cheeses selection

Panino gourmet con porchetta di nostra produzione crema di patate e salsa verde 1.3.4.7 €14
Gourmet bun filled with homemade porchetta on potatoes cream and green sauce

Tataki di tonno con maionese, capperi e verdure in agrodolce * 3.4.6.9.10.11 €15
Tuna tataki with mayonnaise, capers and sweet and sour vegetables

ANTIPASTI DI MARE

Polpo croccante su passata di ceci * 1.2.4.14 €15
Fried octopus with chickpeas cream

Parmigiana di melanzane e gamberi * 1.2.7 €15
Eggplants and shrimps parmigiana

Panino gourmet con tonno cotto a bassa temperatura maionese alla senape e cipolle caramellate * 1.3.4.6.7.10.12 €15
Homemade bun filled with low cooked tuna served with mustard mayonnaise and caramelized onions



	Cappellotti fatti a mano ripieni di ricotta e caffè ☑ con crema di peperoni 1.3.7 <i>Homemade ravioli filled with ricotta cheese and coffee served on peppers sauce</i>	€15
	Tortelli maremmani fatti a mano al ragù 1.3.7 <i>Homemade tortelli served with ragout sauce</i>	€15
	I nostri paccheri 1.7.8 ☑ <i>Our paccheri recepies</i>	€14
	Risotto con fumetto di cavolo e gambero rosa 1.4.7.12 <i>Risotto with red cabbage water and shrimps</i>	€15
PRIMI	Maltagliati fatti a mano con scampi, gamberi e asparagi * 1.2.3.12 <i>Homemade maltagliati pasta with langoustine, shrimps and blanched asparagus</i>	€15
	Spaghetto quadro con acciughe, uvetta, pinoli, pomodorino, finocchietto e briciole fritte * 1.2.4.14 <i>Spaghetti with anchovies, raisins, pine nuts, cherry tomatoes, fennel and fried bread</i>	€15
	Seppioline alla griglia con verdura di stagione * 3.4.14 <i>Grilled squid served with seasonable vegetable</i>	€20
	Orata scottata con insalatina di frutta e verdura accopagnata da una maionese allo yogurt * 3.4.7 <i>Seabream fillet with fruit and vegetables salad served with a yogurt mayonnaise</i>	€18
	Granfritto di mare * 1.2.4.14 <i>Mixed fried seafood</i>	€20
SECONDI	Baccalà gratinato con pomodorini, capperi e olive * 1.4 <i>Gratinated codfish with cherry tomatoe, capers and olive</i>	€20
	Coniglio in porchetta con verdure di stagione <i>Rabbit wrapped in bacon with seasonable vegetables</i>	€18
	Tagliata di manzo con patate al rosmarino <i>Cut of beef with rosmary potatoes</i>	€20
	Agnello scottadito con crema di peperoni e di patate <i>Grilled lamb chops with peppers and potatoes cream</i>	€20

.....

*In caso di mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti congelati o abbattuti.
*In case of lack of fresh products we will use frozen product.
Questo menù contiene allergeni, per chiarimenti contattare il personale di sala.
This menu contains allergens for more clarification contact our service staff.