



PER INIZIARE...

Starters...

Impepata di cozze

Peppered mussels

La classica impepata di cozze Arborea condita con olio extravergine di oliva e pepe nero macinato fresco
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)

The classic Arborea mussel dish seasoned with extra virgin olive oil and freshly ground black pepper

10,00

Mare Caldo

Warm steamed seafood

Polpo*, calamaro*, seppia*, gambero* cozze e vongole cotti in padella con guazzetto di pomodorini e basilico
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)

Octopus, squid, cuttlefish, steamed prawns, mussels and clams cooked in a pan with small tomatoes and basil stew

14,00

Blues di polpo

Octopus blues

Polpo arrostito* su carpaccio di melone cantalupo, maionese di polpo, rosmarino, aglio ed olio extravergine di oliva
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)

*Roasted octopus * on cantaloupe melon carpaccio, octopus mayonnaise, rosemary, garlic and extra virgin olive oil*

14,00

Moscardini mare e natura

Sea and nature moscardini (tiny octopus)

Rivisitazione della tipica ricetta livornese con moscardini*, salsa di pomodoro, olive taggiasche, capperi serviti su fette di pane toscano grigliato condite con olio.
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)

Rinterpretation of the typical recipe from livorno with baby octopus with tomato sauce, taggiasche olives, and capers served on slices of grilled tuscan bread seasoned with oil, basil and chopped parsley.

13,00

Churros di pesce spada

Swordfish churros

Spiedino di pesce spada pane panco accompagnato da salsa rosa al timo e maionese all'aglio e rosmarino
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11)

Pancho bread swordfish skewer accompanied by thyme red sauce and garlic and rosemary mayonnaise

12,00

Bufala Calda

Hot Buffalo mozzarella

Mozzarella di bufala con doppia panatura, fondo di formaggio fuso, pomodoro, basilico e olio extravergine d'oliva (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)

Buffalo mozzarella with double breading, melted cheese, tomato, basil and extra virgin olive oil

12,00

Carpaccio di bresaola

Catch of the day

Carpaccio di Bresaola accompagnato da burrata, rucola, pomodorini secchi ed olio extravergine di oliva
(2, 4, 6, 8, 9)

Bresaola carpaccio accompanied by burrata, rocket, dried tomatoes and extra virgin olive oil

15,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

IN COMPAGNIA... (x 2 persone)

In company... (x 2 people)

Padellata di mare

Pan-cooked seafood

Cozze, vongole, scampi, * gambero*, tentacoli di polpo* e calamari*, pane tostato, basilico, olio extravergine di oliva (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)
Mussels, clams, shrimp, prawn, octopus and squid tentacles, toasted bread, basil, extra virgin olive oil

35,00

Tonnarellata

Tonnarellata

Tonnarello di pasta di pasta fresca con frutti di mare, scampi*, gamberi*, polpo*, calamaro*, pomodorini e basilico (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

Fresh tonnarello pasta pasta with seafood, shrimp, prawns, octopus, squid, cherry tomatoes and basil

35,00

LA PASTA...

The pasta...

Pacchero delicato

Delicate pacchero

Pacchero di Gragnano con spigola, pomodorini, basilico ed un leggero profumo di limone (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

Gragnano pacchero pasta with sea bass, cherry tomatoes, basil and a light lemon scent

16,00

Tagliolini Kamut BIO alle verdure croccanti

Kamut tagliolini BIO with crunchy vegetables

BIO Khorsan wheat tagliolini with seasonal vegetables in different textures with cherry tomatoes and basil(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

Corn tagliolini (Germe di Grano) with seasonal vegetables with different textures and cherry tomatoes and basil

13,00

Linguina alle vongole veraci con crema di basilico

Linguina with clams puntala-style

Linguina di Fara San Martino trafilato al bronzo con vongole veraci, crema di basilico e olio extravergine id oliva (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

Fara san martino bronze-drawn linguina with clams, basil cream and extra virgin oil

16,00

Pacchero PuntAla

PuntAla pacchero pasta

Pacchero di Gragnano condito pomodorini gialli, speck, provolone e basilico (2, 4, 8)

Pacchero di Gragnano seasoned with yellow tomatoes, speck, provolone and basil

12,00

Risotto alla pescatora

Seafood risotto

Riso carnaroli mantecato con cozze, vongole, gambero*, tentacoli di polpo* e calamari, olio extravergine di oliva (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

*Carnaroli rice creamed with mussels, clams, shrimp *, octopus tentacles * and squid, extra virgin olive oil*

16,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

Grilled, baked and deep fried...

Grigliata mista di mare

Mixed seafood grill

Trancio di tonno*, pesce spada*, calamaro*, gambero*,
scampo* con verdure fresche di stagione grigliate
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14)

*Tuna steak, swordfish, squid, prawn, scampi with
fresh seasonal grilled vegetables*

18,00

Pesce spada con tomino di scarole

Smoked swordfish with escarole

Trancio di pesce spada* con scarole, olive, capperi pinoli
sgusciati e olio extravergine d'oliva
(5, 7, 14)

*Smoked swordfish steak with escarole, olives, capers
and shelled pine nuts and extra virgin olive oil*

18,00

Orata/spigola al forno

Baked sea bream

Orata/spigola* allevata in mare cotta al forno con
patate
(2,5)

Baked sea raised in the sea bream with baked
potatoes*

18,00

Frittura mista di mare

Mixed seafood fried

Gamberone*, calamari*, triglie* e polpo*
accompagnate da verdure fritte
(2, 3, 4, 5, 6, 14)

*King prawn, squid, fish and octopus steak and fried
vegetables*

18,00

Maxi hamburger PuntAla

Maxi PuntAla-style hamburger

Hamburger, cheddar, pomodoro, insalata, cipolla rossa
caramellata, accompagnato da verdure croccanti
(1, 2, 4, 6, 8, 11)

*Hamburger, cheddar cheese, tomatoes, salad,
caramelized onion accompanied by crunchy
vegetables*

16,00

Etrusco

Etruscan

Panino con hamburger di pesce*, stracciatella di bufala,
pomodorino secco e maionese all'aglio e rosmarino
accompagnato da verdure croccanti
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14)

*Sandwich with hamburger of fish, buffalo
mozzarella, dried tomato and garlic and rosemary
mayonnaise, accompanied by crunchy vegetables*

17,00

Pacific Kraken

Pacific Kraken

Panino al nero di seppia e sesamo con polpo* grigliato
condito con olio, senape, lattuga, melanzane grigliate,
cipolla rossa caramellata
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

*Gourmet sandwich grilled octopus with oil, mustard,
lettuce, grilled aubergines, caramelized onions*

17,00

Tagliata di scottona

Scottona tagliata (sliced steak)

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini
()

Sliced steak with rocket and tomatoes

18,00

Cotoletta alla milanese

Milanese cutlet

Fettina di suino* impanata con patatine fritte
(1, 2, 4, 6, 8)

Breaded escalope with chips

13,00

COME ACCOMPAGNAMENTO...

Side dishes...

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5,50

Spinaci saltati*
Sautéed spinach

5,50

Patate al forno aglio e rosmarino
Roast potatoes with rosemary and garlic

5,50

Insalata rucola e pomodorini
Rocket and tomato salad

5,50

Patate fritte*
Chips

(2, 6, 7)

5,50

Ratatouille di melanzane , zucchini, peperoni e pomodori
Aubergine, zucchini, peperoni, tomatoes ratatouille

6,00

LE INSALATE...

The salads.....

Tonnara
Tuna trap

Insalata mista, pomodori, mozzarella, tonno, olive
(5, 8)
Mixed salad, tomato, mozzarella, tuna, olives

10,00

PuntAla
PuntAla

Riso basmati, tonno rosso scottato, melanzane, zucchini, peperoni, pomodoro, olio extra vergine di oliva
Basmati rice, seared red tuna, aubergines, courgettes, peppers, tomato, extra virgin olive oil

12,00

Insalata di pollo
Chicken salad

Insalata mista , carote, pomodori, pollo e salsa cheddar
Mixed salad, carrots, tomatoes, chicken and cheddar sauce

10,00

Summer festival
Summer festival

Insalata mista, melanzane, zucchini, pomodorini, peperoni, germogli di soia, formaggio caprino (7, 8)
Lettuce, aubergines, courgettes, cherry tomatoes, peppers, bean sprouts, goat cheese

10,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PER CONCLUDERE...

At the end of the meal...

Meringa Giulia

Giulia Meringue

Meringa, panna fresca, frutta caramellata, gelato alla vaniglia

(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Meringue, fresh cream, caramelized fruit, vanilla ice cream

8,00

Panna cotta

Panna cotta

Latte, panna fresca, zucchero, gelatina

(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Milk, fresh cream, sugar, gelatin

8,00

Rhum e cioccolato

Rhum and chocolate

(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

13,00

Cantuccio e Vin Santo

Cantuccio and Vin Santo

(2, 4, 7, 8, 9, 12)

10,00

Tutti i dessert sono accompagnati da tagliata di frutta fresca di stagione

All desserts are accompanied by sliced fresh seasonal fruit

Caffè espresso

Espresso coffee

1,50

Caffè corretto

Coffee with a shot of spirits

2,00

Cappuccino

Cappuccino

2,20

Amaro

Digestives

4,00

Limoncello

Limoncello

4,00

Coperto

Service

2,50

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

I ROSSI

Reds

ELISABETTA GEPPETTI Morellino di Scansano D.O.C.G.	FATTORIA LE PUPILLE	17,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	18,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano D.O.C.G.	BELGUARDO	20,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	22,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	BELGUARDO	22,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	22,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	23,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	ROCCA DELLE MACIE	24,00
LE DIFESE Toscana I.G.T.	TENUTA SAN GUIDO	26,00
IL BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	26,00
IL BRUCIATO Bolgheri D.O.C. 37,5cl	TENUTA DI GUADO AL TASSO	14,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	27,00
PIAN DELLE VIGNE Rosso di Montalcino D.O.C.	TENUTA DI PIAN DELLE VIGNE	28,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	38,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	60,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	80,00

I BIANCHI

Whites

VERMENTINO Toscana IGT	BELGUARDO	18,00
VERMENTINO Maremma Toscana D.O.C.	TENUTA FERTUNA	19,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C	FATTORIA LE MORTELLE	19,00
CHARDONNAY Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	21,00
ROSATO Toscana IGT Marchesi Mazzei	TENUTA BELGUARDO	21,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	21,00
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	LIVIO FELLUGA	24,00
PINOT GRIGIO Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	25,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T:	MARCHESI ANTINORI	25,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	26,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C. 37,5cl	TENUTA DI GUADO AL TASSO	13,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	26,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	50,00

LE BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	17,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	26,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	28,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	35,00
DONNA CORA Satèn Franciacorta D.O.C.G.	TENUTA MONTENISIA	38,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Special Cuvée	BOLLINGER	65,00
BRUT Cuvee	LAURENT-PERRIER	65,00
MILLÉSIMÉ	LAURENT-PERRIER	75,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

BEVANDE

Drinks

Acqua Valverde naturale 75 cl	2,50
Acqua Vealverde frizzante 75 cl	2,50
Vino in caraffa 25 cl	3,00
Vino in caraffa 50 cl	5,00
Vino in caraffa 1 litro	9,00
VERMENTINO D.O.C. TENUTA DI GUADO AL TASSO al calice	5,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C FATTORIA LE MORTELLE al calice	4,50
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	4,50
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	4,00
Prosecco al calice	4,00
Succo di frutta AMITA	2,50
Coca Cola bottiglia 33 cl	3,50
Coca Cola ZERO bottiglia 33 cl	3,50
Fanta bottiglia 33 cl	3,50
Sprite bottiglia 33 cl	3,50
Chinotto bottiglia 20 cl	3,00
Lemonsoda bottiglia 20 cl	3,00
Coca Cola alla spina 30 cl	3,00
Fanta alla spina 30 cl	3,00
Sprite alla spina 30 cl	3,00
Lemonsoda alla spina 30 cl	3,00
Esthè alla pesca 25cl	2,50
Esthè al limone 25cl	2,50
Birra Lowenbrau alla spina 20 cl	3,00
Birra Lowenbrau alla spina 40 cl	4,50
Birra del Borgo ReAle 30 cl alla spina	5,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,00
Birra in bottiglia 33 cl	4,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ELENCO ALLERGENI

List of allergens

Sesamo <i>Sesame</i>	1
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	2
Crostacei <i>Crustaceans</i>	3
Uova <i>Eggs</i>	4
Pesce <i>Fish</i>	5
Arachidi <i>Peanuts</i>	6
Soia <i>Soy</i>	7
Latte <i>Milk</i>	8
Frutta a guscio <i>Nuts</i>	9
Sedano <i>Celery</i>	10
Senape <i>Mustard</i>	11
Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	12
Lupini <i>Lupini</i>	13
Molluschi <i>Clams</i>	14

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page