



Starters...

**Impepata di cozze**

*Peppered mussels*

La classica impepata di cozze Arborea condita con olio extravergine di oliva e pepe nero macinato fresco (14)

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

9,00

**Vaporata di mare tiepida**

*Warm steamed seafood*

Polpo\*, calamaro\*, seppia\*, gambero\* e cozze cotti al vapore e marinate con limone, basilico ed olio extravergine di oliva adagiati su fondo di insalatina e schiuma di agrumi (3, 7, 14)

*Octopus, squid, cuttlefish, steamed prawns and mussels marinated with lemon, basil and extra virgin olive oil on a bed of salad and citrus foam*

13,00

**Alici fritte**

*Fried anchovies*

Alici\* fresche impanate con pane toscano, passate in uovo e farina e fritte in olio di semi di girasole (2, 4, 5)

*Crumbed fresh anchovies with tuscan bread, dipped in egg and flour and fried in sunflower oil*

10,00

**Ceviche di tonno su scacchiera di agrumi**

*Tuna ceviche on a citrus fruit board*

Tonno\* marinato agli agrumi (arancia limone e lime) con guarnizione di salsa di peperoni, basilico, menta e aceto di mele (5)

*Citrus marinated tuna \* (orange lemon and lime) with topping of pepper sauce, basil, mint and apple vinegar*

15,00

**Tartare di tonno fresco**

*Fresh tuna tartare*

Tonno\* rosso condito con mango, lime menta, olio extravergine di oliva e mango sferificato (5, 7)

*Red tuna dressed with mango, lime, mint and extra virgin olive oil and spherical mango*

15,00

**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. Affumicato a freddo con legno di mandorlo (2, 14)

*Reinterpretation 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.*

*Cold smoked with almond wood*

12,00

**Sashimi di salmone**

*Salmon sashimi*

Salmone\* fresco sgrassato e marinato in agrodolce con erbe aromatiche fresche, zucchero di canna, sale grosso e succo di limone e arancia servite su letto di rucola e dress di arancia (5)

*Fresh defatted and marinated sweet and sour salmon with fresh aromatic herbs, brown sugar, coarse salt and lemon and orange juice served on a bed of rocket and orange dressing*

12,00

**Burrata marinara**

*Seafaring burrata*

Burrata pugliese accompagnata da coulis di pomodoro, mazzancolle\* al vapore e olio al basilico (3, 8)

*Burrata from Puglia accompanied by tomato coulis, steamed shrimp and basil oil.*

12,00

**Caprese di bufala**

*Buffalo mozzarella caprese*

Mozzarella di bufala campana con pomodoro, origano, basilico e olio extravergine d'oliva (8)

*Buffalo mozzarella with tomato, oregano, basil and extra virgin olive oil*

10,00

**Chèvre alla mediterranea**

*Mediterranean Chèvre*

Formaggio caprino fresco con rucola e pomodorini (8)

*Goat cheese with rocket and cherry tomatoes*

10,00

**Carpaccio di bresaola**

*Bresaola carpaccio*

Bresaola con pomodorini, rucola e scaglie di grana (8)

*Bresaola with cherry tomatoes, rocket and shaved parmesan cheese*

10,00

---

## 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 (2, 3, 14)

*Mussels, clams, shrimp, prawn, octopus and squid tentacles, toasted bread, basil, extra virgin olive oil*

30,00

### **Calamarata**

*Squid and seafood*

Padellata di pasta di gragnano con frutti di mare, scampi\*, gamberi\*, polpo\*, calamaro\*, pomodorini e basilico (2, 3, 14)

*Gragnano pasta with seafood, shrimp, prawns, octopus, squid, cherry tomatoes and basil*

30,00

---

## LA PASTA...

---

*The pasta...*

### **Pacchero delicato**

*Delicate pacchero*

Pacchero di Gragnano con spigola, pomodorini, basilico ed un leggero profumo di limone (2, 5)

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

14,00

### **Tortello di Maremma**

*Tortello from Maremma*

Tortello ricotta\* e spinaci in salsa di pomodoro (2, 4, 8)

*Tortello pasta stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce*

10,00

### **Spaghetti alle vongole veraci alla puntala**

*Spaghetti with clams puntala-style*

Spaghetto di Fara San Martino trafilato al bronzo con vongole veraci, bottarga di muggine e zenzero fresco (2, 5, 14)

*Fara san martino bronze-drawn spaghetti with clams, mullet roe and fresh ginger*

16,00

### **Tonnarello alla trapanese**

*Trapano-style tonnarello*

Tonnarello di pasta fresca con pesto, pinoli e pomodorini (2,4)

*Fresh tonnarello pasta with pesto and tomatoes*

10,00

### **Tonnarelli di mare**

*Tonnarelli pasta with seafood*

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con frutti di mare, polpo\*, seppia\*, gambero\* e julien di calamaro\* mantecati con basilico fresco (2, 3, 4, 14)

*Fresh egg tonnarelli pasta with seafood, octopus, cuttlefish, shrimp and squid julienne creamed with fresh basil*

15,00

### **Pacchero affumicato**

*Smoked pacchero pasta*

Pacchero di Gragnano condito con salsa di pomodoro, ricotta e bufala affumicata (2, 8)

*Gragnano pacchero pasta with tomato sauce, ricotta and smoked buffalo mozzarella*

10,00

### **Risotto ai crostacei nobili**

*Risotto with noble seafood*

Riso carnaroli con scampo\*, mazzancolle\* e gambero rosso\*, mantecati con acqua di bietola rossa, olio al basilico e guarniti con gambero rosso crudo (3)

*Carnaroli rice with scampi, king prawns and red prawns, creamed with beetroot water, basil oil and garnished with raw red prawns*

16,00

### **Tagliolini integrali freschi alle verdure croccanti**

*Fresh wholemeal tagliolini with crunchy vegetables*

Tagliolini freschi con verdure di stagione in diverse consistenze con pomodorini e basilico (2, 4)

*Fresh tagliolini with seasonal vegetables with different textures and cherry tomatoes and basil*

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

## LA GRIGLIA, IL FORNO E L'OLIO BOLLENTE...

*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 (3, 5, 8)

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

18,00

### **Tonno rosso in crosta di pistacchio**

*Red tuna in pistachio crust*

Trancio di tonno\* planciato in crosta di pistacchio di bronte accompagnato con salsa teriyaki (5, 7, 14)

*Tuna steak in bronte pistachio crust accompanied with teriyaki sauce*

16,00

### **Spiedino di mare alla griglia**

*Grilled seafood skewer*

Spiedini di polpo\*, salmone\*, calamaro\*, tonno\* e gambero\* con verdure grigliate ed insalatina di campo (3, 5, 14)

*Skewers of octopus, salmon, squid, tuna and shrimp with grilled vegetables and fresh salad*

18,00

### **Orata/spigola al forno**

*Baked sea bream*

Orata/spigola cotta al forno con patate (5)  
*Baked sea bream with baked potatoes*

16,00

### **Frittura di gamberi e calamari**

*Shrimp and squid fried*

Frittura di gamberoni\* e calamaro\* con verdure fresche di stagione in tempura (2, 3, 4, 5, 6, 14)

*Fried prawns and squid with fresh seasonal vegetables in tempura*

14,00

### **Frittura mista di mare**

*Mixed seafood fried*

Gamberone\*, calamari\*, trancio di pescato\* e di polpo\* accompagnate da patate e verdure fritte (2, 3, 4, 5, 6, 14)

*King prawn, squid, fish and octopus steak accompanied by potatoes and fried vegetables*

18,00

### **Filetto alla griglia**

*Grilled fillet*

Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto

*Grilled fillet steak*

16,00

### **Tagliata di cube roll**

*Cube roll tagliata (sliced steak)*

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini  
*Sliced steak with rocket and tomatoes*

16,00

### **Maxi hamburger PuntAla**

*Maxi PuntAla-style hamburger*

Macinato fresco, fontina, pomodoro, insalata, cipolla accompagnato da zucchine, peperoni, melanzane e patate fritte (2, 4, 8, 11)

*Fresh mince, fontina cheese, tomatoes, salad, onion accompanied by zucchini, capsicums, aubergines and fried potatoes*

15,00

### **Pacific Kraken**

*Pacific Kraken*

Panino gourmet con polpo\* grigliato condito con olio, senape, lattuga, melanzane grigliate, cipolla di tropea caramellata (2, 5, 11, 12)

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

16,00

### **Cotoletta alla milanese**

*Milanese cutlet*

Fettina di suino\* impanata con patatine fritte (2, 3, 6)

*Breaded escalope with chips*

13,00

### **Pescato del giorno**

*Catch of the day*

In base alla disponibilità (3, 5, 14)

*According on availability*

7€/100gr

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

---

## COME ACCOMPAGNAMENTO...

---

*Side dishes...*

**Verdure grigliate**  
*Grilled vegetables*

5,00

**Spinaci saltati**  
*Sautéed spinach*

4,00

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

4,00

**Insalata rucola e pomodorini**  
*Rocket and tomato salad*

4,00

**Patate fritte\***  
*Chips*

(2, 6, 7)

4,00

**Insalata mista**  
*Mixed salad*

4,00

---

## LE INSALATE...

---

*The salads....*

**Tonnara**  
*Tuna trap*

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

8,00

**Nizzarda**  
*Niçoise*

Fagiolini, patate, olive, tonno, pomodorini,  
acciughe, uovo.(4, 5)  
*Green beans, potatoes, olives, tomato, tuna,  
anchovies, egg*

8,00

**Freschissima**  
*Fresh*

Finocchio, insalata mista, ravanelli, pomodorini e  
mango  
*Fennel, salad, radishes, cherry tomatoes and  
mango*

8,00

**Summer festival**  
*Summer festival*

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

10,00

**Crocante**  
*Crunchy*

Rucola, formaggio caprino fresco (chèvre),  
finocchio e nocciole (8, 9)  
*Rocket, fresh goat cheese (chevre), fennel  
and hazelnuts*

8,00

---

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...*

**Tiramisù**

*Tiramisù*

Crema al mascarpone (panna fresca, mascarpone, tuorlo d'uovo, zucchero) savoiardi e caffè

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

*Mascarpone cream (fresh cream, mascarpone, egg yolk, sugar) biscuits and coffee*

5,00

**Tris di sorbetto \***

*Sorbet trio*

Sorbetti artigianali di frutta fresca

(4, 12)

*Crafted sorbets of fresh fruit*

7,00

**Cheese cake con crumble di cantuccio**

*Cheese cake with cantuccio (almond biscuit) crumble*

Panna artigianale con formaggio fresco e crumble di cantuccio con couli di frutta di stagione

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

*Handmade cream with fresh cheese and cantuccio crumble with seasonal fruit couli*

5,00

**Cantuccio e Vin Santo**

*Cantuccio and Vin Santo*

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

7,00

**Crema catalana**

*Catalan cream*

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

5,00

**Tagliata di frutta fresca di stagione**

*Sliced seasonal fruit platter*

4,50

**Rhum e cioccolato Venezuela**

*Rhum and chocolate of Venezuela*

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

13,00

**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*

2,00

---

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

---

## 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
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	PFITSCHER	23,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	24,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana I.G.T.	TENUTA DELL'ORNELLAIA	26,00
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
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
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	80,00

---

## I BIANCHI

---

### *Whites*

FALANGHINA Molise D.O.C.	DI MAJO NORANTE	16,00
VERMENTINO Toscana IGT	BELGUARDO	17,00
VERMENTINO Maremma Toscana D.O.C.	TENUTA FERTUNA	18,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	18,00
CHARDONNAY Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ALOIS LAGEDER	19,00
SCALABRONE Rosato D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	20,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	21,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtirolo Alto Adige	PFITSCHER	23,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	24,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C. 37,5cl	TENUTA DI GUADO AL TASSO	13,00
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	LIVIO FELLUGA	24,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	25,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	34,00

---

## 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 Culligan naturale 75 cl	1,50
Acqua Culligan frizzante 75 cl	1,50
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
Estathe alla pesca 25cl	2,50
Estathe 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 Enki Ale in bottiglia 33 cl	5,00

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*

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

# 50<sup>o</sup>

## PuntAla

CAMP & RESORT

★ ★ ★ ★

Dal 1969 un luogo dove l'armonia della natura mediterranea suggerisce nuovi ritmi alle giornate e regala emozioni intense con i colori del mare e i profumi della pineta.

*Since 1969 the place where the Mediterranean nature signs new rhythms to your lazy days, giving you intense and by the color of the sea and perfumes of the pine trees emotions.*