



PER INIZIARE...

Starters...

Gamberi in salsa Pil Pil *Shrimps in Pil Pil sauce*

Gamberi con un sughetto di pomodorini, aglio, prezzemolo, e olio al peperoncino Bottaccio
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)
Shrimps with a tomato sauce, garlic, parsley, and Maremma pepper oil

16,00

Tagliere di affettati di mare *Platter of sea cold cuts*

Assortimento di carpacci di tonno* e pesce spada*, accompagnati da pinsa romana calda, julienne di finocchi e olio extravergine di oliva
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)
*Assortment of carpaccio of tuna * and swordfish *, accompanied by hot Roman pinsa, fennel julienne and extra virgin olive oil*

18,00

Tartare mediterranea *Mediterranean tartare*

Tartare di Tonno* accompagnata da coulis di pomodoro, olive essiccate, origano e olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)
*Tuna tartare * accompanied by tomato coulis, dried olives, oregano and extra virgin olive oil*

19,00

Zuppetta di cozze (x2 persone) *Mussel soup (x2 people)*

Cozze, pomodorini, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)
Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

30,00

Blues di polpo *Octopus blues*

Polpo scottato* su vellutata di patate viola aromatizzata al limone, rosmarino e olio extravergine di oliva
(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 14)
*Seared octopus * on velvety purple potatoes flavored with lemon, rosemary and extra virgin olive oil*

17,00

Fiori e crudo *Flowers and raw*

Fiori di zucca pastellati e fritti accompagnati da prosciutto crudo di Roccastrada
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)
Battered and fried courgette flowers accompanied by raw ham from Roccastrada

16,00

Pere e caci *Pears and cheeses*

Degustazione di formaggi Maremmani accompagnati da carpaccio di pere, miele e olio extravergine di oliva
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)
Tasting of Maremma cheeses accompanied by pears, honey and extra virgin olive oil

16,00

Sautè di vongole (x2 persone) *Clams soup (x2 people)*

Vongole, prezzemolo, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)
Clams, parsley, garlic and croutons

38,00

IN COMPAGNIA... (x 2 persone)

In company... (x 2 people)

Padellata di mare

Pan-cooked seafood

Cozze, vongole, gambero*, tentacoli di polpo*
e calamari*, pane tostato, basilico,
pomodoro, 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, tomato,
extra virgin olive oil*
38,00

Tonnarellata

Tonnarellata

Tonnarello di pasta di pasta fresca con frutti
di mare, , 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*
40,00

LA PASTA...

The pasta...

Spaghetti alle vongole veraci con crema di basilico

Spaghetti with clams with basil cream

Spaghetto con vongole veraci, crema di basilico e
prezzemolo e olio extravergine id oliva
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

*Spaghetti with clams, basil and parsley
cream and extra virgin oil*

18,00

Linguina alla Nerano

Nerano Linguina

Linguina con sughetto di zucchine fritte,
pomodorini, scaglie di provolone, crumble di
taralli, basilico e olio extravergine di oliva
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

*Linguina with fried zucchini sauce, cherry tomatoes,
provolone flakes, taralli crumble, basil and extra
virgin olive oil*

16,00

Trofie PuntAla

PuntAla Trofie

Trofie condite con pomodorini gialli, pesce
spada, melanzane, fonduta formaggi
maremmani, basilico e olio extravergine di
oliva
(2, 4, 8)

*Trofie topped with yellow cherry tomatoes,
swordfish, aubergines, Maremma cheese
fondue, basil and extra virgin olive oil*

18,00

Gnocchetto al sapore di maremma

Maremma flavored gnocchetto

Gnocchetti con pomodorini freschi rossi e gialli, gel
di basilico, fonduta di formaggi maremmani e olio
extravergine di oliva
(2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

*Gnocchetti with fresh, red and yellow cherry
tomatoes, basil gel and Maremma cheese
fondue and extra virgin olive oil*

16,00

Risotto "Favorita"

"Favorita" risotto

Riso carnaroli mantecato con Vermentino, burro
di Maremma, zucca, fonduta di formaggio di
maremma, olio extravergine di oliva e guarnizione
di gamberi
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

*Carnaroli rice creamed with Vermentino,
Maremma butter, pumpkin, Maremma
cheese fondue, extra virgin olive oil and
shrimp garnish*

18,00

Grilled, baked and deep fried...

Pesce fresco del giorno

Fresh fish of the day

In base alla disponibilità
(3,5,14)

Fresh fish of the day
According on availability
8€/100gr

Orata al forno

Fresh baked sea bream

Orata cotta al forno con patate
(2,5)

Baked sea bream with potatoes

23,00

Filetto in crosta

Crusted fillet

Filetto di manzo rosolato ed avvolto con
prosciutto crudo Roccastrada e senape,
(1, 2, 4, 6, 8, 11)

Beef fillet browned and wrapped with
Roccastrada raw ham and mustard

19,00

Calamaro ripieno

Stuffed squid

Calamaro* ripieno con purea di patate
aromatizzata al limone e verdure croccanti
(1, 2, 4, 6, 8, 11)

Stuffed squid with lemon flavored mashed
potatoes and crunchy vegetables

18,00

Tagliata di scottona maremmana

Matremma scottona tagliata (cut of beef)

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

20,00

Frittura mista Isolotto x2

Mixed fried Isolotto

Gamberi*, calamari* polpo* , fiori di zucca, zucchine e salvia pastellata*
(2, 3, 4, 5, 6, 14)

*Shrimps * , squid * octopus * , courgette flowers, courgettes and battered sage*
39,00

Pacific Kraken

Panino nero con polpo* grigliato condito con olio,
maionese al limone,, melanzane grigliate, cipolla
rossa caramellata
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Gourmet sandwich grilled octopus with oil,
lemon mayonnaise, grilled aubergines,
caramelized onions

17,00

Meneghino

Pane integrale, cotoletta di maiale,
pomodoro, rucola, formaggio , pomodoro e
maionese
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 14)

Wholemeal bread, pork cutlet, tomato,
rocket salad, cheese, and mayonnaise

17,00

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

Rucola e pomodorini
Rocket and tomato salad

5,50

Patate fritte*
Chips

(2, 6, 7)

5,50

Ratatouille di melanzane, zucchine e peperoni
Aubergine, zucchini, peppers, ratatouille

6,00

LE INSALATE... (solo a pranzo)

The salads..... (only for lunch)

Tonnara
Tuna trap

Insalata mista, pomodori, mozzarella, tonno, olive
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)
Mixed salad, tomato, mozzarella, tuna, olives

10,00

Insalata di pollo
Chicken salad

Insalata mista , carote, pomodori, pollo alla piastra e olio extra vergine di oliva
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Mixed salad, carrots, tomatoes, chicken and extra virgin olive oil

10,00

Poke PuntAla
Poke PuntAla

Riso, salmone, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, olio extra vergine di oliva
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Rice, salmon, aubergines, courgettes, peppers, tomato, extra virgin olive oil

14,00

Poke Summer Festival
Poke Summer Festival

Riso, filetto di tonno scottato, ravanelli, guacamole, spinaci
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Rice, seared tuna fillet, radishes, guacamole, spinach

14,00

Rigenerante
Poke PuntAla

Riso, emmentaler e prosciutto a dadini, uova, fagiolini verdi e olio extra vergine di oliva
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Rice, emmentaler and diced ham, eggs, green beans and extra virgin olive oil

10,00

Leggera
Poke PuntAla

Riso, bresaola a dadini, formaggio toscano, fagiolini e olio extra vergine di oliva
(1,2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)

Rice, diced bresaola, Tuscan cheese, green beans and extra virgin olive oil

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...

And finally...

Tiramisù semifreddo
Tiramisù semifreddo
Crema al mascarpone (panna fresca,
mascarpone, tuorlo d'uovo, zucchero) savoiardi e
caffè
(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)
*Mascarpone cream (fresh cream,
mascarpone, egg yolk, sugar) biscuits and
coffee*
10,00

Sorbetto al limone *
Lemon sorbetto

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

5,00

Cheese Cake
Cheese Cake

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

8,00

Rhum e cioccolato
Rhum and chocolate
(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

13,00

Panna cotta
Panna cotta

Latte, panna fresca, zucchero, gelatina
(2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Milk, fresh cream, sugar, gelatin

8,00

Cantuccio e Vin Santo
Cantuccio and Vin Santo
(2, 4, 7, 8, 9, 12)

10,00

Caffè espresso
Expresso 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

3,00

I ROSSI

Reds

SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	19,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano D.O.C.G.	TENUTA BELGUARDO	21,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	23,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	23,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	24,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	ROCCA DELLE MACIE	25,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	28,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	30,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	40,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	60,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	90,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
VERMENTINO Toscana IGT	TENUTA BELGUARDO	22,00
VERMENTINO Maremma Toscana D.O.C.	TENUTA FERTUNA	22,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C	FATTORIA LE MORTELLE	22,00
BELGUARDO TOSCANA IGT	MAZZEI	22,00
SCALABRONE Rosato Bolgheri	TENUTA DI GUADO AL TASSO	25,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	25,00
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	LIVIO FELLUGA	27,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	27,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	28,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	28,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00

LE BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	25,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	50,00
DONNA CORA Satèn Franciacorta D.O.C.G.	TENUTA MONTENISIA	50,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Réserve Impériale	MOËT & CHANDON	120,00
BRUT	VUEVE CLICQUOT	150,00

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	3,50
Vino in caraffa 50 cl	6,00
Vino in caraffa 1 litro	10,00
VERMENTINO D.O.C. TENUTA DI GUADO AL TASSO al calice	6,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C FATTORIA LE MORTELLE al calice	5,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	5,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	5,00
Prosecco al calice	5,00
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 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