



ANTIPASTI

Mare

- ☉ Antipasto le 23 Galee
- ☉ Insalata di mare* tiepida con datterini
- ☉ Tartare di tonno con crema al tandori, frutti rossi e cialda di riso
- ☉ Tris di carpacci di mare (tonno, spada, salmone affumicato)
- ☉ Zuppa di cozze alla marinara con pomodoro, origano e pane croccante
- ☉ Impepata di cozze con pane croccante

Terra

- ☉ Tagliere delle Galee (selezione di salumi e formaggi misti con marmellate e crostini)
- ☉ Involtini di scamorza e speck
- ☉ Fantasia vegetariana (crudité di verdure stagionali, verdure grigliate, polentina, formaggi e crostino)
- ☉ Crostini misti
- ☉ Caprese tricolore con rucola, mozzarella di bufala DOP e datterini

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati



PRIMI

Mare

- ☉ Linguine delle 23 Galee (vongole veraci, bottarga, pesto di pistacchi e basilico)
- ☉ Spaghetti alle vongole veraci fresche
- ☉ Spaghettoni dello Chef* (calamari, seppie, vongole, polpo, scampi e pomodorini)
- ☉ Risotto alla pescatora*
- ☉ Panciotti di capesante e gamberi con pomodorini confit e lime
- ☉ Paccheri con pesto al pistacchio e gamberi*

Terra

- ☉ Tortelli maremmani di ricotta e spinaci (fatti a mano di nostra produzione):
 - Burro e salvia
 - Ragù di carne
 - Ragù di cinghiale
- ☉ Pappardelle al ragù di cinghiale
- ☉ Lasagna alla bolognese (di nostra produzione)
- ☉ Tagliatelle al pesto di noci, guancialetto e tarallo sbriciolato
- ☉ Gnocchi con broccoli*, alici e pane aromatizzato
- ☉ Paccheri con pesto al pistacchio e gamberi

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati



SECONDI

Mare

- ☉ Baccalà* su crema di ceci, aglio nero e lime
- ☉ Polpo croccante* crema di cannellini, stracciatella e pomodorini confit
- ☉ Frittura di paranza
- ☉ Frittura* di calamari e gamberi
- ☉ Pescato del giorno alla griglia o la forno (orata e spigola) con pane arrosto
- ☉ Grigliata "Imperiale di pesce" con pescato del giorno (scampi, gamberi, calamari)*

Terra

- ☉ Cinghiale* in umido con olive nere e bruschetta di pane
- ☉ Tagliata di manzo con riduzione al Morellino
- ☉ Tartare di Maremmana servita con uovo essiccato e crema al pecorino
- ☉ Cotoletta di pollo* XXL con patate fritte o al forno
- ☉ Hamburger* di chianina 200gr (con maionese alla senape antica, pomodorino marinato, cipolla croccante e formaggio toscano) con patate al forno



CONTORNI

- ☉ Insalata verde, mista, o pomodorini e basilico
- ☉ Patate fritte*
- ☉ Patate arrosto
- ☉ Verdure di stagione* saltate
- ☉ Verdure fresche grigliate

DOLCI & FRUTTA

- ☉ Dolci della casa
- ☉ I nostri Cantucci con Vin Santo
- ☉ Frutta fresca di stagione



PIZZE

☉ PIZZE ROSSE:

BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia

BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

DELICATA pomodoro, mozzarella, p. cotto, gorgonzola

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino, salsiccia

MARGHERITA pomodoro e mozzarella

MAIALONA pomodoro, mozzarella, salsiccia, p. cotto, wurstel

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe

PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e grana

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, p. cotto

ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

SALAMINO pomodoro, mozzarella, salamino piccante

SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel

☉ PIZZE BIANCHE:

BRESAOLA mozzarella, bresaola, rucola, grana, ciliegini

FRUTTI DI MARE mozzarella, insalata di mare*, pomodoro pachino

ORTOLANA mozzarella, verdure fresche

PORCINI mozzarella, funghi porcini

RAPI E SALSICCIA mozzarella, ravioli, salsiccia

QUATTRO FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, crema di formaggi

STRACCHINO mozzarella, stracchino, salsiccia, rucola

VALDOSTANA mozzarella e prosciutto crudo a fine cottura

ZUCCHINE mozzarella, zucchine, grana, pomodoro pachino

☉ CALZONI:

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

WURSTEL pomodoro, mozzarella e wurstel

SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia

Ogni aggiunta d'ingrediente comporta un aumento di prezzo

*i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati



BEVANDE

- ☉ Birra piccola alla spina (lt. 0,20)
- ☉ Birra rossa piccola alla spina (lt. 0,20)
- ☉ Birra media alla spina (lt. 0,40)
- ☉ Birra rossa media alla spina (lt. 0,40)
- ☉ Birra artigianale in bottiglia (lt 0,75) rossa
- ☉ Birra artigianale in bottiglia (lt 0,75) bionda
- ☉ Birra artigianale in bottiglia (lt 0,33) rossa
- ☉ Birra artigianale in bottiglia (lt 0,33) bionda
- ☉ Bibite in lattina
- ☉ Bibite in bottiglia
 - coca cola vetro da Lt. 1
 - birra moretti/heineken da lt 0,66)
- ☉ Acqua minerale(lt 0,75)



VINO SFUSO

- ⊙ Vino bianco
Az. Bruni: bianco di toscana IGT (0,37 di litro)
Az. Bruni :bianco di toscana IGT (0,75 di litro)
- ⊙ Vino bianco frizzante
Cantina Serena: bianco frizzante (0,37 di litro)
Cantina Serena: bianco frizzante tappo verde (0,75 di litro)
- ⊙ Vino rosso
Az. Agricola i Lecci : rosso di toscana IGT (0,37 di litro)
Az. Agricola i Lecci : rosso di toscana IGT (0,75 di litro)

BOLLICINE

- ⊙ **Az. Provveditore** Prosecco biologico DOC
- ⊙ **Cantina Vignaioli** San Rabano
San Rabano rosè
- ⊙ **Az. La Fiorita** Franciacorta Dosaggio Zero

SPUMANTE DOLCE

- ⊙ **Az. Montelvini** Spumante dolce
- ⊙ **Az. Provveditore** Fior d'arancio biologico DOCG

Caffè - Liquori - Grappe