



SERVICE

Gentili clienti, vi informiamo che a partire da quest'anno non sarà più richiesto il pagamento del coperto. Verrà calcolato un 10% sul totale dello scontrino, che sarà destinato al nostro staff come riconoscimento del loro impegno e dedizione

Dear customers, we inform you that starting from this year the cover charge will no longer be required. 10% will be calculated on the total receipt, which will be allocated to our staff as recognition of their commitment and dedication

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 INIZIARE...

Starters...

Insalatina di mare *Insalatina di mare*

Seppie*, calamari*, moscardini*, polpo*,
mazzancolle*, sedano, carote, limone, aceto,
olio extravergine di oliva
(3, 5, 7, 10, 12, 13, 14)

Cuttlefish, squid*, baby octopus*, octopus*,
prawns*, celery, carrots, lemon, vinegar, extra
virgin olive oil*

19,00

Tagliere di di mare *Seafood platter*

Assortimento di affettati di pesce spada,
tonno, salmone e bottarga, accompagnati da
pane carasau, rucola e olio extravergine di
oliva

(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

*Assortment of cold cuts of swordfish, tuna, salmon
and bottarga, accompanied by Tcarasau bread,
rocket and extra virgin olive oil*

20,00

Carpaccio di polpo *Octopus carpaccio*

Polpo tagliato a fette su letto di rucola, condito
con limone, prezzemolo e olio evo

(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

*Sliced octopus on a bed of rocket salad, seasoned
with lemon, parsley and extra virgin olive oil*

18,00

Zuppetta classica (x2 persone) *Classic soup (x2 people)*

Cozze, pomodorini, aglio, crostini e olio evo

(2, 3, 5, 10, 13, 14)

Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

30,00

Burrata ai due pomodori *Burrata with two tomatoes*

Burrata, pomodori gialli, pomodori rossi,
insalatina, olio extravergine di oliva
(8)

*Burrata cheese, yellow tomatoes, red tomatoes,
salad, extra virgin olive oil*

17,00

Bufala e culatello *Buffalo mozzarella and culatello*

Mozzarella di bufala, culatello, insaltina,
olio extravergine di oliva
(8)

*Buffalo mozzarella, culatello, salad, extra virgin
olive oil*

18,00

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 misto di mare (x2 persone) *(x2 people)*

Scampo, gambero, polpo, cozze, vongole e
frutti di mare, prezzemolo, olio extravergine
(2, 3, 5, 10, 13, 14)

*Scampi, shrimp, octopus, mussels, clams and
seafood, parsley, extra virgin olive oil*

42,00

IN COMPAGNIA... (x 2 persone)

In company... (x 2 people)

Ragù di polpo

Pasta Calamarata di Gragnano con sugo di pomodori ciliegino, pomodori secchi, polpo*, olive, olio extravergine di oliva.
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Gragnano Calamarata pasta with cherry tomato sauce, dried tomatoes, octopus, olives, extra virgin olive oil.*

39,00

Padellata di crostacei

Gamberoni*, scampi*, astice, aragostella* condita con sugo di pomodoro, crostini, prezzemolo, basilico e olio evo.
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Prawns, scampi*, lobster* dressed with tomato sauce, croutons, parsley, basil and extra virgin olive oil.*

70,00

LA PASTA...

The pasta...

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetto di Gragnano con vongole veraci, prezzemolo e olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Gragnano spaghetti with clams, parsley and extra virgin olive oil

18,00

Tagliolini porcini e tartufo

Porcini and truffle tagliolini

Tagliolini condite con sugo bianco di funghi porcini, tartufo, aglio, prezzemolo, olio evo.
(2, 9, 10, 12)

Tagliolini with white sauce of porcini mushrooms, truffles, garlic, parsley, extra virgin olive oil.

18,00

Fettuccine gamberi e bottarga

Shrimp and bottarga fettuccine

Fettuccine, gamberi*, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva e bottarga grattugiata
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Fettuccine, prawns, cherry tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil and grated bottarga*

19,00

Paccheri ai due pomodori e burrata

Paccheri with two tomatoes and burrata

Paccheri di Gragnano, pomodorino giallo, pomodorino rosso, aglio, basilico e burrata e olio extravergine di oliva
(2, 4, 8, 9, 10, 12)

Gragnano paccheri, yellow cherry tomato, red cherry tomato, garlic, basil and burrata and extra virgin olive oil

18,00

Risotto di mare

Seafood risotto

Riso, seppie*, polpo*, gamberi*, cozze, vongole, aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Rice, cuttlefish, octopus*, prawns*, mussels, clams, garlic, parsley and extra virgin olive oil*

18,00

Carbonara vegetariana

Vegetarian carbonara

Spaghetti, uovo, pecorino romano, zucchine fritte, olio extravergine di oliva, pepe nero
(2, 4, 8, 9, 10, 12)

Spaghetti, egg, Roman pecorino cheese, fried courgettes, extra virgin olive oil,

16,00

Risotto al gambero rosso

Risotto with red shrimp

Risotto, gamberi rossi*, mantecato con burro e bietola rossa, prezzemolo e olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)

Risotto, red prawns, creamed with butter and red chard, parsley and extra virgin olive oil*

22,00

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.

Grilled, baked and deep fried...

Pesce fresco del giorno
Fresh fish of the day

In base alla disponibilità
(3, 5, 14)
According on availability

8€/100gr

Grigliata mista di mare
Mixed seafood grill

Pesce del giorno*, calamari*, gamberoni* e polpo*
scampi*, olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)
Fish of the day, squid*, prawns* and
octopus* scampi*, extra virgin olive oil*

70,00

Polpo alla griglia
Grilled octopus

Polpo* grigliato accompagnato da babaganoush
di malanzane e olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)
Grilled octopus accompanied by eggplant
babaganoush and extra virgin olive oil*

19,00

Baccalà fritto
Fried cod

Trancio di baccalà fritto* su crema di ceci
accompagnato da verdure pastellate
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)
Slice of fried cod on chickpea cream
accompanied by battered vegetables*

22,00

Bistecca di tonno
Tuna steak

Bistecca di tonno* alla griglia con verdure
julienne e aceto balsamico
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 13, 14)
Grilled tuna steak with julienned vegetables
and balsamic vinegar*

23,00

Frittura Isolotto
Mixed seafood fried

Gamberi*, calamari* e pesce di paranza*
alici e polpo*
(2, 3, 4, 5, 6, 9, 13, 14)
Shrimps, calamari* and paranza fish*
anchovies and octopus**

29,00

Orata in crosta
Sea bream in crust

Orata* sfilettata con crosta di patata, rosmarino,
olio extravergine di oliva
(2, 3, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14)
Filletted sea bream with potato crust,
rosemary, extra virgin olive oil*

24,00

Filetto al pepe verde
Fillet with green pepper

Filetto di manzo con salsa al pepe verde
(1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
Fillet of beef with green pepper sauce

25,00

Tagliata di scottona maremmana
Matremma scottona tagliata (cut of beef)

Tagliata di manzo con sala di hummus
(2, 4, 8, 9, 10, 12)
Sliced beef with hummus sauce

23,00

Maxi hamburger PuntAla
Maxi PuntAla-style hamburger

Hamburger, cheddar, pomodoro, insalata, cipolla
rossa caramellata
(1, 2, 4, 6, 8, 11)
*Hamburger, cheddar cheese, tomatoes,
salad, caramelized onion*

20,00

Etrusco
Etruscan

Panino con bistecca di tonno rosso*, stracciata di
bufala, pomodorino secco e maionese all'aglio
e rosmarino
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14)
*Sandwich with red tuna steak, buffalo
mozzarella, dried tomato and garlic and
rosemary mayonnaise,*

20,00

Pacific Kraken
Pacific Kraken

Panino con polpo* grigliato condito con olio,
senape, spinacino, melanzane grigliate, cipolla
rossa caramellata (1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 13, 14)
*Sandwich with grilled octopus with oil,
mustard, baby spinach, grilled aubergines,
caramelized onions*

20,00

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

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

Tagliata di zucchine, peperoni, sedano e carote aromatizzate
Sliced zucchinis, peppers, celery and flavored carrots

(4, 8, 9, 10, 12)

6,00

LE INSALATE...

The salads....

Tonnara
Tuna trap

Insalata mista, pomodori, mozzarella, tonno, olive e olio extravergine di oliva
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 14)

Mixed salad, tomato, mozzarella, tuna, olives

13,00

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

13,00

PuntAla
PuntAla

Cous Cous, salmone marinato, zucchine, peperoni, sedano, carote, olio extra vergine di oliva
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 14)

Cous Cous, dried salmon, aubergines, courgettes, peppers, tomato, extra virgin olive oil

13,00

Greca
Greek

Insalata mista, pomodori, olive, peperoni, mais, crema di yogurt e cetrioli, feta, olio extravergine d'oliva
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 14)

Mixed salad, tomatoes, olives, peppers, corn, yogurt and cucumber cream, feta cheese, extra virgin olive oil

14,00

Vegana
Vegan

Spinacino, insalata mista, noci, pinoli, peperoni, mais, olive, olio extravergine d'oliva

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14)

Baby spinach, mixed salad, walnuts, pine nuts, peppers, corn, olives, extra virgin olive oil

13,00

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 al cantuccio e vin santo
Tiramisù with cantuccio and vin santo

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

8,00

Crema catalana
Catalan cream

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

5,00

Millefoglie
Millefoglie

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

8,00

Panna cotta
Panna cotta

(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

Cantuccio e Vin Santo
Cantuccio and Vin Santo

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

10,00

Dolce del giorno
Dessert of the day

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

10,00

Caffè espresso
Espresso coffee

1,50

Caffè corretto

2,00

Coffee with a shot of spirits

Cappuccino

2,20

Cappuccino

Amaro

5,00

Digestives

Limoncello

4,00

Limoncello

I ROSSI

Reds

POGGIO ALLA GUARDIA Vigne Alte Maremma Toscana D.O.C.	ROCCA DI FRASSINELLO	18,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	19,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	24,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	25,00
VILLA ANTINORI ½Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	15,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	25,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	ROCCA DELLE MACIE	26,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	28,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	29,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano RISERVA	TENUTA BELGUARDO	31,00
II BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	VILLA ANTINORI	34,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	37,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	40,00
LE SUGHERE Maremma Toscana .D.O.C. 2019	ROCCA DI FRASSINELLO	49,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	50,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	150,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C	FATTORIA LE MORTELLE	22,00
AREMBAPAMPANE Elba Vermentino D.O.C.	ARRIGHI	25,00
ILAGIU' Elba Bianco D.O.C.	ARRIGHI	25,00
VERMENTINO ½ Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	15,00
VERMENTINO Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	25,00
ROSATO Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	25,00
RIBOLLA GIALLA	LIVIO FELLUGA	25,00
BELGUARDO Rosato Toscana I.G.T.	MAZZEI	25,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	MAZZEI	25,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	25,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	30,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtirolo 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

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 Naturale	2,50
Acqua Frizzante	2,50
VERMENTINO D.O.C. TENUTA DI GUADO AL TASSO al calice	5,00
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	3,50
Esthè alla pesca 25cl	2,50
Esthè al limone 25cl	2,50
Birra alla spina 20 cl	4,00
Birra alla spina 40 cl	6,00
Birra rossa 20 cl alla spina	4,50
Birra rossa 40 cl alla spina	7,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,50
Birra 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

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