



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.





Antipasti

Cocktail di Gamberetti e Scampi----- € 10,00

*2-3-10-12

Cozze al Vapore----- € 13,00

*1-12-14

Cozze Marinate----- € 14,50

*1-12-14

Crostini al Salmone----- € 14,50

*1-4-7

Prosciutto e Melone ----- € 14,00

Affettato Misto con Sottolio ---- € 15,00

Assaggi Misti di Mare----- € 16,00

Carretta Caldo-----*2-4-14 € 18,00

Ablecchino Self Service ----- € 13,00

(un solo giro un solo piatto)

Coperto € 2,50





Primi

<i>Spaghetti alle Cozze</i> -1-6-12-14-.....	€ 15,00
Spaghetti, Pomodorini, Olio, Aglio, Cozze, Prezzemolo, Brodo	
<i>Tagliatelle al Ragù</i> -1-3-6-10-.....	€ 13,00
Tagliatelle, Ragù di Carne, Pomodoro, Olio	
<i>Gnocchi al Gorgonzola</i> -1-3-6-7-10-.....	€ 13,00
Gnocchi di Patate, Gorgonzola, Burro, Brodo, Pepe Nero, Panna	
<i>Risotto Taleggio e Radicchio</i> -7-.....	€ 13,00
Riso, Taleggio, Radicchio, Olio, Parmigiano, Brodo	
<i>Spaghetti alle Vongole</i> -1-12-14-.....	€ 18,00
Spaghetti, Vongole, Aglio, Prezzemolo, Olio	
<i>Penne all'Impeiale</i> -1-2-6-7-12-.....	€ 18,00
Penne, Panna, Scampi, Gamberetti, Salsa di Pomodoro, Aglio, Burro, Prezzemolo, Brodo	
<i>Spaghetti alla Chitarra alla Triabacolaria</i> -1-2-3-4-12-14-6-.....	€ 17,00
Cozze, Calamari, Vongole, Triglie, Branzino, Seppie, Gamberi, Aglio, Prezzemolo, Pomodoro	
<i>Gnocchetti alla Triglia</i> -1-3-4-12-6-10-.....	€ 17,00
Gnocchi di Patate, Triglie, Aglio, Prezzemolo, Pomodoro Fresco, Basilico	
<i>Risotto ai Frutti di Mare (Minimo due Persone)</i> -2-4-12-14-.....	€ 18,00
Riso, Gamberi, Calamari, Cozze, Vongole, Aglio, Brodo, Prezzemolo, Pomodorini	
<i>Spaghetti allo Scoglio</i> -1-2-4-14-.....	€ 18,00
Spaghetti, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberi, Aglio, Prezzemolo	

Pasta Fresca

<i>Tagliolini al Branzino</i> -1-3-4-6-10-.....	€ 18,00
Tagliolini, Branzino, Olio, Aglio, Prezzemolo, Brodo, Pomodorini	
<i>Tagliatelle al Nero di Seppia</i> -1-3-4-6-7-10-.....	€ 16,00
Tagliatelle al Nero di Seppia, Seppioline, Burro, Panna, Prezzemolo, Brodo	
<i>Maltagliati alla Corsara</i> -1-2-3-4-6-10-.....	€ 18,00
Maltagliati, Scampi, Gamberi, Aglio, Prezzemolo, Brodo, Zucchine, Pomodorini	
<i>Gnocchi alla Polpa di Granchio</i> -1-2-3-6-7-10-.....	€ 17,00
Gnocchi, Polpa e Chele di Granchio, Salsa di Pomodoro, Aglio, Burro, Prezzemolo, Brodo, Panna	
<i>Paccheri con Tonno Affumicato e Pesto di Agrumi</i> -1-3-4-6-7-10-.....	€ 17,00
Paccheri, Tonno Affumicato, Agrumi, Mandorle, Parmigiano, Panna, Olio, Prezzemolo	
<i>Tortelli dello Chef</i> -1-2-3-4-6-7-10-.....	€ 17,00
Tortelli di Pesce, Bisque di Crostacei, Calamari, Gamberi, Cozze, Vongole, Brodo, Aglio, Olio, Prezzemolo	



Secondi di Mare

<i>Sogliola alla Griglia - al Vapore - alla Mugnaia*</i> -4-----	€ 4,50 hg
<i>Orata alla Griglia</i> -4-----	€ 4,20 hg
<i>Branzino alla Griglia</i> -4-----	€ 4,50 hg
<i>Branzino all'Isolana (Minimo due Persone)</i> -4-----	€ 7,00 hg
Branzino, Aglio, Prezzemolo, Olio, Vino, Sale, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Olive, Pomodori	
<i>Astice alla Catalana</i> -2-9-----	€ 10,00 hg
<i>Gamberoni e Scampi alla Catalana</i> -2-----	€ 26,00
<i>Fritto Misto di Pesce</i> -1-2-4-----	€ 18,00
<i>Filetto di Branzino in Crosta di Patate</i> -4-7-----	€ 17,00
Branzino, Patate, Olio, Sale, Prezzemolo, Burro Spry	
<i>Trancio di Spada alla Griglia*</i> -4-----	€ 17,50
<i>Trancio di Tonno con Rucola</i> -4-----	€ 17,50
<i>Gamberoni alla Griglia*</i> -2-----	€ 16,50
<i>Scampi alla Griglia*</i> -2-----	€ 17,00
<i>Gamberoni al Whisky*</i> -2-12-7-----	€ 17,50
Gamberoni, Whisky, Brodo, Burro	
<i>Grigliata dello Chef*</i> -2-4-----	€ 24,00

Secondi di Terra

<i>Bistecca</i> -----	€ 5,00 hg
<i>Milanese</i> -1-3-7-----	€ 12,00
Carne, Uovo, Pan Grattato, Sale	
<i>Scaloppina ai Funghi</i> -1-----	€ 14,00
Carne, Funghi Porcini, Aglio, Olio, Brodo, Prezzemolo	
<i>Filetto alla Griglia</i> -----	€ 23,00
<i>Filetto al Pepe Verde</i> -1-10-7-----	€ 24,00
Filetto, Pepe Verde, Burro, Brodo	

*In Mancanza di pesce fresco, pesce surgelato di primissima qualità.



Contorni

<i>Insalata Mista</i> -----	€ 4,50
<i>Patatine Fritte</i> -----	€ 5,00
<i>Spinaci al Burro</i> -7-----	€ 4,50
<i>Spinaci all'Aglio</i> -----	€ 4,50
<i>Verdure Grigliate</i> -----	€ 6,00

Formaggi e Piatti Vari

<i>Crostino</i> -1-7-----	€ 12,50
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Burro Fuso, Origano	
<i>Crostino ai Funghi Porcini</i> -1-7-----	€ 14,00
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Burro Fuso, Origano, Funghi Porcini	
<i>Focaccia Pane</i> -1-----	€ 4,00
<i>Bruschetta al Pomodoro</i> -1-----	€ 6,00
<i>Wurstel alla Griglia</i> -----	€ 6,50
<i>Formaggi Misti</i> -7-----	€ 12,00





Vini della Casa

<i>Bianco Trebbiano del Rubicone</i>	1/4 Lt. € 4,00	1/2 Lt. € 7,00	1 Lt. € 12,00
<i>Rosso Gran Vignato</i>	1/4 Lt. € 4,00	1/2 Lt. € 7,00	1 Lt. € 12,00

Bibite e Birre

<i>Bibite in Lattina</i>	€ 3,00
<i>Bibite in Bottiglia</i>	€ 2,70
<i>Beck's Bottiglia 33cl</i>	€ 4,00
<i>Ceres Bottiglia 33cl</i>	€ 4,00
<i>Corona Bottiglia 33cl</i>	€ 4,00
<i>Heineken Bottiglia 33cl</i>	€ 4,00
<i>Mc Furland Rossa Bottiglia 33cl</i>	€ 4,00
<i>Moretti Bottiglia 66cl</i>	€ 6,00
<i>Ichnusa Non Filtrata 33cl</i>	€ 4,00
<i>Ichnusa Filtrata 33cl</i>	€ 4,00
<i>Messina Cristalli di Sale 33cl</i>	€ 4,00

Birra alla Spina

<i>Piccola</i>	€ 4,00
<i>Media</i>	€ 5,50
<i>Grande</i>	€ 13,00

A acqua

Naturale o Gasata € 2,50





Menù del Giorno

Questo è il Menù Ridotto

Primi

<i>Gnocchetti alla Polpa di Granchio</i> <u>1 2 3 7 6 10</u>	€ 17,00
Polpa di Granchio, Salsa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Burro, Chele di Granchio, Panna	
<i>Spaghetti alle Vongole</i> <u>1 12 14</u>	€ 18,00
Spaghetti, Vongole, Aglio, Prezzemolo, Olio, Vino Bianco	
<i>Penne all'Imperiale</i> <u>1 2 6 7 12</u>	€ 18,00
Penne, Panna, Scampi, Gamberetti, Salsa di Pomodoro, Aglio, Burro, Prezzemolo, Brodo	
<i>Risotto ai Frutti di Mare (Minimo Due Persone)</i> <u>2 4 12 14</u>	€ 18,00
Riso, Gamberi, Calamari, Cozze, Vongole, Aglio, Brodo, Prezzemolo, Pomodorini	
<i>Spaghetti allo Scoglio</i> <u>1 2 4 14</u>	€ 18,00
Spaghetti, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberi, Aglio, Prezzemolo	

Pasta Fresca

<i>Ravioli di Ricotta alla Pizgina</i> <u>1 3 7</u>	€ 15,00
Ravioli Ricotta e Spinaci, Salsa di Pomodoro, Panna, Basilico, Brodo	
<i>Tagliolini al Branzino</i> <u>1 4 3 6 10</u>	€ 18,00
Tagliolini, Branzino, Olio, Aglio, Prezzemolo, Brodo, Pomodorini	
<i>Maltagliati alla Corsara</i> <u>1 2 3 4 6 10</u>	€ 18,00
Maltagliati, Scampi, Gamberi, Aglio, Prezzemolo, Brodo, Zucchine, Pomodorini	
<i>Tortelli di Pesce alla Polpa di Granchio</i> <u>1 2 3 4 7 6 10</u>	€ 18,00
Tortelli di Cernia, Polpa e Chele di Granchio, Salsa di Pomodoro, Aglio, Burro, Prezzemolo, Brodo, Panna	





Menù del Giorno

Questo è il Menù Ridotto

Secondi di Mare

<i>Orata alla Griglia</i> _ 4 _	€ 4,20 hg
<i>Branzino alla Griglia</i> _ 4 _	€ 4,50 hg
<i>Fritto Misto di Pesce</i> _ 1 2 4 _	€ 18,00
<i>Trancio di Spada alla Griglia</i> _ 4 _	€ 17,50
<i>Trancio di Tonno con Rucola</i> _ 4 _	€ 17,50
<i>Gamberoni alla Griglia</i> _ 2 _	€ 16,50
<i>Scampi alla Griglia</i> _ 2 _	€ 17,00
<i>Grigliata dello Chef</i> _ 2 4 _	€ 24,00

Secondi di Terra

<i>Bistecca</i> _	€ 5,00 hg
<i>Milanese</i> _ 1 3 7 _	€ 12,50
Carne, Uovo, Pan Grattato, Sale	
<i>Filetto alla Griglia</i> _	€ 23,00

Contorni

<i>Insalata Mista</i> _	€ 4,50
<i>Patatine Fritte</i> _	€ 5,00

** In Mancanza di pesce fresco, pesce surgelato di primissima qualità.*





Contorni

<i>Insalata Mista</i>	€ 4,00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 4,00
<i>Spinaci al Burro</i>	€ 4,00
<i>Spinaci all'Aceto</i>	€ 4,00
<i>Verdure Grigliate</i>	€ 6,00

Formaggi e Piatti Vari

<i>Crostino</i>	€ 8,00
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Burro Fuso, Origano	
<i>Crostino ai Funghi Porcini</i>	€ 9,00
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Burro Fuso, Origano, Funghi Porcini	
<i>Focaccia Rane</i>	€ 3,00
<i>Bruschetta al Pomodoro</i>	€ 6,00
<i>Wurstel alla Griglia</i>	€ 6,50
<i>Salsiccia alla Griglia</i>	€ 6,50
<i>Formaggi Misti</i>	€ 8,00



Vino Bianco della Casa

Trebbiano del Rubicone 1/4 Lt. € 3,50 1/2 Lt. € 5,00 1 Lt. € 9,00



Vini Bianchi del Territorio

Vermentino Colli di Luni MI. 375 ___ € 11,00
Monticello

Vermentino Colli di Luni MI. 375 ___ € 11,00
Terenzuola

Candia dei Colli Apuani _____ € 17,00
A. della Tommasina

Vermentino dei Colli Apuani _____ € 18,00
A della Tommasina

Vermentino Colli di Luni _____ € 18,00
Monticello

Vermentino Colli di Luni _____ € 18,00
Terenzuola

Vermentino Colli di Luni _____ € 20,00
Fosse di Corsano

Vermentino di Massa Montepepe ___ € 25,00
Montepepe

Montechiari Bio Bianco _____ € 28,00
Montechiari

Vini Bianchi Nazionali

Muller Thurgau A. A. MI. 375 _____ € 11,00
St. Magdalena

Falanghina MI. 375 _____ € 11,00

Gewurztraminer A. A. MI. 375 _____ € 13,00
St. Magdalena

Orvieto _____ € 15,00
Antinori

Chardonnay Frizzante del Veneto ___ € 15,00
Cantina di Soave

Pinot Grigio del Veneto _____ € 15,00
Cantina di Soave

Cormorano Frizzante _____ € 15,00
Cormons

Vermentino di Sardegna _____ € 16,00
Pala

Vermentino della Maremma _____ € 16,00
Rocca delle Macie

Vernaccia San Gimignano _____ € 16,00
Rocca delle Macie

Etna Bianco _____ € 16,00
Altamura

Riesling Oltrepò _____ € 16,00
Cantine Casteggio

Pinot Grigio Ramato Oltrepò _____ € 16,00
Cantine Casteggio

Pinot Grigio _____ € 19,00
Alturis Friuli

Ribolla Gialla _____ € 19,00
Alturis Friuli

Agimbé _____ € 19,00
Cusumano

Pinot Grigio Alto Adige _____ € 20,00
St. Magdalena

Chardonnay Alto Adige _____ € 20,00
St. Magdalena

Muller Thurgau Alto Adige _____ € 20,00
St. Magdalena

Vermentino di Bolgheri _____ € 20,00
Bolgheri - Antinori

Vermentino di Sardegna "Stellato" ___ € 22,00
Pala

Gewurztraminer Alto Adige _____ € 22,00
St. Magdalena

Falanghina del Sannio _____ € 22,00
Mastroberardino

Greco di Tufo _____ € 24,00
Mastroberardino

Fiano di Avellino _____ € 24,00
Mastroberardino

Chardonnay _____ € 24,00
Felluca

Sauvignon _____ € 24,00
Felluca

Ribolla Gialla _____ € 24,00
Felluca

Blangè _____ € 25,00
Ceretto

Bramito _____ € 25,00
Antinori

Chardonnay IGT Venezia Giulia _____ € 26,00
Jerman

Sauvignon IGT Venezia Giulia _____ € 26,00
Jerman

Vino Rosso della Casa

Rosso Gran Vignato 1/4 Lt. € 3,50 1/2 Lt. € 5,00 1 Lt. € 9,00



Vini Rossi della Toscana

Chianti Classico Ml. 375 _____ € 12,00

S. Felice

Morellino di Scansano Ml. 375 _____ € 13,00

Tenuta Porro

Chianti Classico Ml. 375 _____ € 13,00

Peppoli

Santa Cristina _____ € 16,00

Antinori

Rosè Cipressetto _____ € 16,00

Antinori

Rosato Cerasuolo _____ € 16,00

Monticello

Chianti Classico _____ € 18,00

Aiola

Morellino di Scansano _____ € 18,00

Geografico

Lambrusco _____ € 18,00

Avignonesi

Chianti Fontestrozzi _____ € 18,00

Folonari

Morellino di Scansano _____ € 20,00

Porrone

Chianti Classico _____ € 20,00

S. Felice

Rosso di Montepulciano _____ € 22,00

Avignonesi

Chianti Classico Peppoli _____ € 24,00

Antinori

Rosso di Montalcino _____ € 25,00

Campogiovanni

Il Grigio Chianti Classico Riserva _____ € 28,00

S. Felice

Super Wines

Bruciato _____ € 25,00

Antinori

Montechiari Rosso Bio _____ € 26,00

Tenuta Montechiari

Nobile di Montepulciano _____ € 30,00

Avignonesi

Brunello di Montalcino _____ € 68,00

Pian delle Vigne

Barolo Bussia _____ € 68,00

Prunotto

Tignanello _____ € 75,00

Antinori

Guado al Tasso _____ € 100,00

Antinori

Solaia _____ € 180,00

Antinori

Vini Rossi Internazionali

Benuara _____ € 20,00

Cusumano

Barbera D'Alba _____ € 20,00

Prunotto

Barbera D'Alba _____ € 24,00

Pian Romualdo



Spumanti e Champagne



Vari

Spumante Extra Dry Gigolò _____ € 18,00
Val d'Oca

Spumante Natural _____ € 24,00
Antinori Brut

Prosecco di Valdobbiadene _____ € 24,00

Spumante _____ € 28,00
Franciacorta Brut

Spumanti Dolci

Spumante Dolce _____ € 16,00
Asti

Vino Dessert

Recciotto _____ € 24,00
Cantine di Soave

Spumanti Metodo Classico

Berlucchi _____ € 28,00

Montechiari Brut Bio _____ € 30,00

Champagne

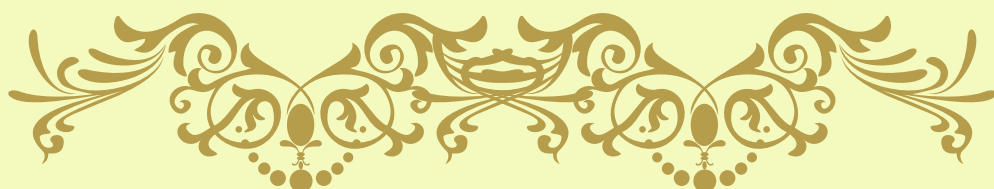
Brut Reserve Imperial _____ € 60,00
Moët & Chandon

Gordon Rouge _____ € 60,00
Veuve Clicquot

Brut Yellow Label _____ € 60,00
Veuve Clicquot

Pommery _____ € 60,00
Pommery

Cuvée Dom Perignon _____ € 160,00
Moët & Chandon





Day Menù

Fish Main Courses

Orata alla Griglia Grilled Black Sea Bass	€ 4,00 hg
Branzino alla Griglia Grilled Sea Bass	€ 4,20 hg
Fritto Misto di Pesce Mixed Fried Fish	€ 13,00
Trancio di Spada alla Griglia* Grilled Swordfish Steak*	€ 13,50
Trancio di Tonno con Rucola Tuna Fish Steak with Rucola	€ 15,00
Gamberoni alla Griglia* Grilled Prawns*	€ 15,00
Scampi alla Griglia* Grilled Norway Lobster*	€ 15,00
Grigliata dello Chef* Mixed Grill*	€ 19,00

Meat Main Courses

Bistecca - Steak	€ 3,50 hg
Milanese - Veal Cutlet in Breadcrumbs	€ 9,50
Carne, Uovo, Pan Grattato, Sale	
Filetto alla Griglia Grilled Fillet	€ 15,00

Side Dishes

Insalata Mista Mixed Fresh Salad	€ 4,00
Patatine Fritte Fried Potatoes Chips	€ 4,00

*In absence of fresh fish, frozen fish of the highest quality





Tagesmenü

Fisch Hauptgerichte

Orata alla Griglia Gegrillte Schwarze Seebarsch	€ 4,00 hg
Branzino alla Griglia Gegrillter Seebarsch	€ 4,20 hg
Fritto Misto di Pesce Fischfritüre	€ 13,00
Trancio di Spada alla Griglia* Gegrillter Schwertfischsteak*	€ 13,50
Trancio di Tonno con Rucola Thunfisch-Steak mit Rucola	€ 15,00
Gamberoni alla Griglia* Gegrillte Garnelen*	€ 15,00
Scampi alla Griglia* Gegrillte Kaisergranat*	€ 15,00
Grigliata dello Chef* Grillteller*	€ 19,00

Fleisch Main Courses

Bistecca - Steak	€ 3,50 hg
Milanese - Kalbskotelett in Paniermehl	€ 9,50
Carne, Uovo, Pan Grattato, Sale	
Filetto alla Griglia Gegrilltes Filetsteak	€ 15,00

Beilagen

Insalata Mista Gemischter frischer Salat	€ 4,00
Patatine Fritte Bratkartoffeln Chips	€ 4,00

*In Abwesenheit von frischem Fisch, gefrorener Fisch von höchster Qualität

