



Il mare è la nostra passione e ci dedichiamo alla cucina di pesce con grande entusiasmo e cura.

Tutti i piatti sono creati partendo da materie prime di qualità: solo così siamo sicuri di poterti garantire tutta la bontà del pescato. Il resto lo fanno la maestria e la competenza degli chef, che ogni giorno propongono i classici della nostra cucina di pesce...e non solo.



VAI AL MENU



VAI AI MENU
SPECIALI

*Amiamo il mare e rispettiamo il fermo pesca, pertanto in alcuni casi i nostri prodotti potrebbero essere abbattuti.
Chiedere al personale di sala.*

SCELTI DAL CAPITANO

Il costo del menu è riferito a persona a prescindere da quanti condivideranno il menu

MENU (Bevande incluse) ISOLA DEL GIGLIO

Tegame di mare caldo
(padellata di Frutti di Mare con pane tostato e crostacei)

Pagoda (linguine ai crostacei con granchio, scampi e gamberi giganti)

1/2 litro di vino e Acqua per 2 persone

Sorbetto
O Sgroppino (Sorbetto al limone e wodka)

Caffé

€35 Min 2 persone
a persona bevande incluse

MENU ISOLA DI CAPRAIA

Tegame di Mare caldo (Padellata di frutti di mare e crostacei con pane tostato)

Alici Marinate
fatte in casa con cipolla caramellata

Pagoda
(Linguine al granchio, scampi, gamberoni e astice)

Gran Fritto San Martino

Grigliata di gamberoni giganti

Sorbetto O Sgroppino
(Sorbetto al limone e wodka)

Caffé

€45 Min 4 persone
a persona bevande escluse

MENU ISOLA DI MONTECRISTO

Tris di Antipasti misti della casa

Gran linguine allo scoglio
(Cozze, vongole, scampi, gamberi, fasolari, cannolicchi)

Gran Fritto San Martino

Sorbetto
o Sgroppino (Sorbetto al limone e wodka)

Caffé

€40 Min 2 persone
a persona bevande escluse

MENU ISOLA D'ELBA

Gran Piatto Di Crudo Misto (Secondo Mercato: Ostriche, scampi, gamberi, carpaccio, tartare)

Tegame di Mare caldo (Padellata di frutti di mare e crostacei con pane tostato)

Gran Linguine ai Crostacei

Gran Fritto San Martino

La grigliata del Sultano (gamberoni giganti, calamari, orata fresca aperta, patate e verdure di stagione al forno)

Sorbetto O Sgroppino (Sorbetto al limone e wodka)

Caffé

€55 Min 4 persone
a persona bevande escluse

ANTIPASTI ANTIPASTI DI MARE

Tegame di Mare Caldo (Minimo 2 pers.) (a persona) € 18.00
(padellata di Frutti di Mare con pane tostato e crostacei)

Insalata di mare della baia (polpo e patate) € 16.00

Cozze Fresche Gratinata alla Eoliana € 14.00

Zuppetta Viareggina di vongole (lupini) con pomodorino fresco e bruschettina € 18.00

Carpaccio di salmone selvaggio marinato in casa € 15.00

Capesante gratinate al forno con porcini € 5.00 (al pz.)

Cacciuchino di calamari, polpi e peperoni dolci € 14.00

Impepatona di cozze con pane abbrustolito € 14.00

Antipasti delle Isole (Minimo 2 pers.) (a persona) € 15.00
(Quattro assaggi misti del giorno)

Guazzetto di cozze in rosso € 14.00

Cocktail di gamberi in salsa rosa € 14.00

CRUDITÀ DI MARE

Ostriche € 3.00 (al pz.)

Scampi € 3.00 (al pz.)

Gamberi - Mazzancolle (S.M.) € 4.00 (al pz.)

Gamberi rossi (S.M.) € 4.00 (al pz.)

Alici marinate fatte in casa con cipolle di Tropea € 14.00

Tartare pescato del giorno € 16.00

Piatto di crudità di mare (pescati del giorno) € 30.00

Gran Crudo misto per 2 persone € 60.00

ANTIPASTI DI TERRA

Bruschettine al pomodoro fresco € 8.00

Il Toscano (salumi grevigiani, crostini misti e bruschetta) € 13.00

Insalata Caprese € 10.00

Crostini misti di terra € 12.00

Prosciutto crudo e mozzarella € 13.00

Affettati misti € 13.00

Amiamo il mare e rispettiamo il fermo pesca, pertanto in alcuni casi i nostri prodotti potrebbero essere abbattuti.
Chiedere al personale di sala.

Amiamo il mare e rispettiamo il fermo pesca, pertanto in alcuni casi i nostri prodotti potrebbero essere abbattuti.
Chiedere al personale di sala.

I MERAVIGLIOSI JACK

RICCHI E ABBONDANTI SONO IDEALI COME PIATTI UNICI
DA CONDIVIDERE ALMENO IN DUE (360G DI PASTA CIRCA).
LASCIATI CONSIGLIARE DALLA NOSTRA CIURMA!

LA PAGODA (minimo 2 pers.) (linguine ai crostacei con granchio, scampi e gamberi giganti) (a persona) € 22.00

LA GRANDE PAELLA DI PESCE
(minimo 2 pers.) (a persona) € 20.00

LO SPAGHETTO CARAIBI (a persona) € 25.00
(minimo 2 pers.) (frutti di mare, pomodorini ciliegia e 1/2 astice)

LINGUINE ALLO SCOGLIO
(minimo 2 pers.) (a persona) € 18.00

LE PENNE ALLA PESCATORA IN ROSSO
(minimo 2 pers.) (frutti di mare e pommarola) (a persona) € 18.00

LA GRIGLIATA DEL SULTANO
(minimo 2 pers.) (gamberoni giganti, calamari, orata fresca aperta, patate e verdure di stagione al forno) (a persona) € 25.00

LA GRIGLIATA DEL CALIFFO
(minimo 2 pers.) (Scampi, gamberoni giganti, calamari e verdure) (a persona) € 25.00

LA CATALANA IMPERIALE
(minimo 2 pers.) (astice, scampi, gamberoni giganti, calamari al vapore con crudità di verdure, frutta al balsamico e salsette varie) (a persona) € 36.00

Amiamo il mare e rispettiamo il fermo pesca, pertanto in alcuni casi i nostri prodotti potrebbero essere abbattuti.
Chiedere al personale di sala.

PRIMI PIATTI PRIMI PIATTI DI MARE

Gnocchettini agli scampi saltati con pomodorino fresco	€ 14.00
Linguine con vongole veraci e arselle al pomodorino fresco	€ 18.00
Risottino ai frutti di mare e zafferano "Spiaggia dell'Innamorata"	€ 16.00
Gnocchi all'astice fresco	€ 25.00
Pennette allo scoglio in rosso	€ 16.00
Linguine Playa Chica	€ 20.00
(vongole e bottarga di Orbetello, pomodorino fresco)	
I famosi Tortelli al Branzino fatti da noi con scampi e pomodorino fresco	€ 16.00
Risotto con polpo, calamari, seppie e cozze	€ 14.00
Tortelli fatti in casa al ragù di mare	€ 16.00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Penne all'arrabbiata	€ 10.00
Tortelli al ragù Chiantigiano	€ 12.00
Penne al pomodoro e basilico	€ 10.00
Tortelli di patate ai porcini	€ 13.00
Penne alla sorrentina	€ 10.00

PROPONIAMO PIATTI DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA.
CHIEDICI COSA PREPARA OGGI LA NOSTRA CUCINA!

MENU BIMBO

Pennette alle vongole	€ 5.00
Pennette al ragù	€ 5.00
Braciola di manzo con patate fritte	€ 10.00
Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 10.00
Hamburger con patatine	€ 10.00

SECONDI SECONDI DI MARE

(TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO)

Totani scottati con crudità di verdure con salsa di aceto balsamico	€ 18,00
Calamaretti alla brace e verdure di stagione	€ 18,00
Orata aperta cotta in forno con verdure	€ 18,00
Gamberoni giganti e calamari alla brace	€ 19,00
Gamberoni alla brace	€ 18,00
Spigola in crosta di patate e verdure (minimo 2 pers.)	€ 45,00
Grigliata del Pascià (scampi, gamberoni giganti e calamari)	€ 25,00
Gamberi e calamari alla catalana, crudità di verdure, frutta al balsamico e salse varie	€ 19,00
Scampi alla brace	€ 20,00
Filetto di tonno alla griglia	€ 20,00
Polpo alla griglia	€ 22,00

CHIEDI IL PESCATO DEL GIORNO

Ogni giorno proponiamo dalla nostra vetrina pesce fresco, cucinato o all'isolana,
in crosta di sale o in crosta di patate.

I NOSTRI FRITTI

Gran fritto San Martino (accompagnato con salsa tonnata) (calamaretti, totani, gamberi, pesciolini e verdure)	€ 18,00
Frittura di paranza accompagnato con salsa tonnata (secondo disponibilità).....	€ 18,00
Fritto di calamari e verdure (accompagnato con salsa di tonnata).....	€ 18,00

SECONDI DI TERRA (SEMPRE ACCOMPAGNATI DA CONTORNO)

Tagliata di bistecca alla brace	€ 20,00
Controfiletto all'aceto balsamico con patate arrosto	€ 20,00
Entrecote di manzo ai funghi porcini	€ 22,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00	Patate fritte	€ 5,00
Patate al forno a modo nostro	€ 5,00	Verdure di stagione saltate in padella	€ 5,00
Insalata Greca (Pomodoro, cetrioli , olive , capperi cipolla , feta e origano)	€ 9,00		

PIZZE

MARINARA	€ 6,00
MARGHERITA FIORDILATTE	€ 8,00
NAPOLI	€ 9,00
WURSTEL	€ 9,00
SALSICCIA	€ 10,00
4 STAGIONI	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 10,00
VEGETARIANA CON VERDURE AL FORNO	€ 10,00
MAIALINA (WURSTEL, PROSCIUTTO COTTO E SALSICCIA)	€ 11,00
SALAMINO PICCANTE	€ 10,00
TOSCANA (SALAME TOSCANO E GORGONZOLA)	€ 10,00
CAPRICCIOSA	€ 11,00
TONNO E CIPOLLA	€ 10,00
MEDITERRANEA (POMODORO, AGLIO, OLIO E FRUTTI DI MARE)	€ 16,00
FUNGHI PORCINI	€ 12,00

DOLCI E BEVANDE

DOLCI

Crema catalana	€ 6.00
Panna cotta con frutti di bosco o cioccolato	€ 6.00
Il nostro cheesecake con frutti di bosco o salsa al cioccolato	€ 6.00
Tiramisù	€ 6.00
Gelato alla crema	€ 6.00
Torta meringa	€ 6.00
Ananas al naturale	€ 6.00
Sorbetto al limone / Sgroppino	€ 5.00
Torta al cioccolato	€ 6.00

BEVANDE

Bottiglia di vino della casa	€ 13.00
1/2 lt. di vino della casa	€ 8.00
1/4 lt. di vino della casa	€ 4.00
Bibite 33 cl.	€ 3.00
Acqua 75 cl.	€ 2.50
Birre in bottiglia 33 cl.	€ 4.00
Birre in bottiglia 66 cl.	€ 6.00
Caffè	€ 2.00
Liquori e superalcolici	€ 4.00
Birra alla spina (0,5lt)	€ 6.00
Birra alla spina (0,3lt)	€ 4.00
Coperto	€ 2.50

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

01. PROSECCO TREVISO DOC ANTEAO EXTRA DRY	€ 22.00
<i>(Serena Wines 100% Glera - VENETO)</i>	
02. PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO EXTRA DRY	€ 28.00
<i>(Fattoria Conca D'Oro 100% Glera - VENETO)</i>	
03. LACRIMA NERA ROSÈ ANNIBAL EXTRA DRY	€ 26.00
<i>(Ribolla Gialla 90% , Chardonnay 10% - Friuli)</i>	
04. RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY	€ 30.00
<i>(Toblar 90% Ribolla Gialla 10% Chardonnay - FRIULI VENEZIA GIULIA)</i>	
05. PASSERINA JAJA BRUT	€ 28.00
<i>(Fontezoppa 100% Passerina - MARCHE)</i>	
06. TRENTO DOC ANTARES MILLESIMATO BRUT	€ 35.00
<i>(Cantina Toblino 100% Chardonnay - TRENTO)</i>	
07. FRANCIACORTA ANNIVERSARIO BRUT	€ 38.00
<i>(Bersi Serlini 100% Chardonnay - LOMBARDIA)</i>	
08. FRANCIACORTA DOCG SATÈN BRUT	€ 37.00
<i>(Bersi Serlini 100% Chardonnay - LOMBARDIA)</i>	
09. FRANCIACORTA ROSÉ BRUT	€ 38.00
<i>(Bersi Serlini 65% Chardonnay 35% Pinot Nero - LOMBARDIA)</i>	
10. FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO	€ 40.00
<i>(Monzio Compagnoni 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero - LOMBARDIA)</i>	
II. FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE I BRUT	€ 60.00
<i>(Bellavista Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco - LOMBARDIA)</i>	

CHAMPAGNE

12. CHAMPAGNE BRUT PREMIER DE VILMONT	€ 60.00
<i>(Chardonnay 50% , Pinot Nero 25% e Pinot Meunier 25% - Francia)</i>	
13. CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT	€ 190.00
<i>(Ruinart 100% Chardonnay - FRANCIA)</i>	

VINI BIANCHI

14. VERMENTINO BIO "MICANTE" MAREMMALTA (Toscana)	€ 22.00
15. VERNACCIA SAN GIMIGNANO SUAVIS (Mormoraia 100% Vernaccia - TOSCANA)	€ 25.00
16. VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC PLINIO (Bruni 85% Vermentino, 15% Viognier - Toscana)	€ 26.00
17. VERMENTINO COLLI DI LUNI GIUMIN CL. 37,5 (Arrigoni 100% Vermentino - LIGURIA)	€ 15.00
18. VERMENTINO COLLI DI LUNI "CASCINA DEI PERI" ARRIGONI (Liguria)	€ 30.00
19. VERMENTINO DI SARDEGNA TRES MONTES (Nuraghe Crabioni 100% Vermentino - SARDEGNA)	€ 25.00
20. VERMENTINO DI BOLGHERI (Podere Sette 85% Vermentino, 15% Sauvignon - TOSCANA)	€ 35.00
21. RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT (Fossamala 100% Ribolla - FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 28.00
22. PINOT GRIGIO (Fossamala 100% Pinot Grigio - FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 22.00
23. SAUVIGNON (Fossamala 100% Sauvignon - FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 26.00
24. PINOT GRIGIO RAMATO FRIULI COLLI ORIENTALI (Friuli)	€ 30.00
25. GEWURZTRAMINER RISERVA BRENNTAL (Kurtatsch 100% Gewurztraminer - ALTO ADIGE)	€ 40.00
26. GEWURZTRAMINER ARENIS (Kurtatsch 100% Gewurztraminer - ALTO ADIGE)	€ 30.00
27. MULLER THURGAU GRAUN (Kurtatsch 100% Muller Thurgau - ALTO ADIGE)	€ 28.00

28. FRIULANO (Fossamala 100% Friulano - FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 25.00
29. TRAMINER AROMATICO (Fossamala 100% Traminer aromatico - FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 25.00
30. CHARDONNAY BIO (Cantina Toblino 100% Chardonnay - TRENTINO)	€ 25.00
31. GEWURZTRAMINER BIO (Cantina Toblino 100% Gewurztraminer - TRENTINO)	€ 28.00
32. LUGANA (MONTE DEL FRÀ 100% Trebbiano di Lugana - VENETO)	€ 30.00
33. PECORINO DOC JOCO BIO (Fontezoppa Pecorino - MARCHE)	€ 28.00
34. PASSERINA KRIYA BIO (Vignamadre 100% Passerina - ABRUZZO)	€ 22.00
35. FALANGHINA SVELATO SANNIO (Terrestregate 100% Falanghina - CAMPANIA)	€ 30.00
36. GRECO SANNIO AURORA (Terrestregate 100% Greco - CAMPANIA)	€ 30.00
37. CATARRATTO CALEBIANCHE ERICE (Fazio 100% Catarratto - SICILIA)	€ 22.00
38. GRILLO AEGADES ERICE (Fazio 100% Grillo - SICILIA)	€ 22.00
39. CÔTES DU RHONE CUVÉE BECASSONNE (André Brunel 50% Roussane 30% Grenache Blanc 20% Clairette - FRANCIA)	€ 35.00

VINI ROSATI

40. LAGREIN KRETZER BIO € 22.00
(Cantina Toblino 100% Lagrein - TRENTINO)
41. ROSATO TOSCANA IGT SOFFIO € 26.00
(Bruni 100% Grenache - TOSCANA)
42. SCALABRONE BOLGHERI DOC ROSATO € 35.00
(Marchesi Antinori Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Toscana)
43. SPUMANTE LACRIMA NERA ROSÈ ANNIBAL EXTRA DRY € 26.00
(Fontezoppa 100% Lacrima Nera - MARCHE)
44. SPUMANTE FRANCIACORTA ROSÉ BRUT € 38.00
(Bersi Serlini 65% Chardonnay 35% Pinot Nero - LOMBARDIA)

VINI ROSSI

45. PINOT NERO € 30.00
(Kurtatsch 100% Pinot Nero - ALTO ADIGE)
46. MORELLINO DI SCANSANO € 22.00
(Agricole Selvi Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot - TOSCANA)
47. CHIANTI RUFINA RISERVA NIPOZZANO € 35.00
(Fescobaldi Sangiovese e Varietà Complementari - TOSCANA)
48. CHIANTI CLASSICO GALLO NERO € 40.00
(Fontenutoli Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino - TOSCANA)
49. BRUCIATO BOLGHERI € 50.00
(Antinori Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot - TOSCANA)
50. BOLGHERI € 30,00
(Poggio Tramonti Merlot, Sangiovese e Cabernet Franc - TOSCANA)
51. ROSSO DI MONTEPULCIANO € 28.00
(Cavalerino 100% Sangiovese - TOSCANA)
52. BRUNELLO DI MONTALCINO ZEBRAS € 100.00
(Villa Cipressi 100% Sangiovese Grosso - TOSCANA)