

PRANZO / LUNCH

GIARDINO



LE NOSTRE FETTUNTE

OUR FETTUNTE

TRA ORTO E MARE

20

Fetta di pane ai cereali tostato con l'olio extravergine della nostra fattoria La Capitana, pomodorini dell'orto, basilico, acciughe e mozzarella di bufala servito con le nostre patatine fritte

Toasted whole grain bread with extra virgin olive oil from our farm La Capitana, garden tomatoes, basil, anchovies and buffalo mozzarella served with French fries

(glutine/gluten, pesce/fish, latticini/dairy)

VEGETARIANA

18

Fetta di pane ai cereali tostato con l'olio extravergine della nostra fattoria La Capitana, caponata di verdure, crema di basilico e pecorino Toscano

Toasted multigrain bread slice with extra virgin olive oil from our farm La Capitana, vegetable caponata, basil cream, and Tuscan pecorino cheese

(glutine/gluten, solfiti/sulphites, latticini/dairy)

SALMONE

22

Fetta di pane ai cereali tostato con l'olio extravergine della nostra fattoria La Capitana, guacamole e salmone marinato e datterino giallo

Toasted whole grain bread with extra virgin olive oil from our La Capitana farm, guacamole, marinated salmon and yellow cherry tomatoes

(glutine/gluten, pesce/fish, solfiti/sulphites)

MAREMMA

22

Fetta di pane ai cereali tostato con l'olio extravergine della nostra fattoria La Capitana, Dolcetto di Maremma, prosciutto crudo Toscano

Toasted whole grain bread with extra virgin olive oil from our La Capitana farm, Maremma "Dolcetto" cheese and Tuscan cured ham

(glutine/gluten, latticini/dairy)

MAXI TOAST

16

Prosciutto cotto, fontina e maionese servito con le nostre patatine fritte

Cooked ham, fontina cheese and mayonnaise served with our French fries

(glutine/gluten, latticini/dairy, uovo/egg)

Orari di apertura

Opening hours

11:30 – 17:30

11:30 AM – 5:30 PM

FRESCHI & LEGGERI

FRESH & LIGHT

PROSCIUTTO E MELONE

18

Melone e prosciutto Toscano servito con il nostro pane

Melon and Tuscan ham served with our bread

(latticini/dairy, uova/egg, pesce/fish, senape/mustard)

INSALATA CAPRESE

20

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico

Buffalo mozzarella, oxheart tomato and basil

(latticini/dairy)

SALMONE MARINATO

20

Salmone marinato, verdure croccanti, servito con il nostro pane

Marinated salmon, crunchy vegetables, served with our bread

(pesce/fish)

GELATO

ICE CREAM

Ghiacciolo 4 gusti <i>Popsicle 4 flavours</i>	2
Baby Panna 5 stelle <i>Baby Cream 5 stars</i>	3,5
Bon Bon gocce <i>Bon Bon drops</i>	4
Cono 5 Stelle panna e amarena <i>5 Stars cone with cream and black cherry</i>	3,5
Coppa d'Oro caffè Segafredo <i>Coppa d'Oro Segafredo coffee</i>	3,5
Stecco gusto unicorno <i>Unicorn flavored stick</i>	2
Stecco Gruvi pistacchio <i>Gruvi pistachio stick</i>	3,5
Stecco Gruvi Mitico croccantino <i>Gruvi Mitico crunchy stick</i>	3,5
Stecco Gruvi arachide <i>Gruvi peanut stick</i>	3,5
Stecco Gruvi Splendido Fondente <i>Gruvi Stick Splendid Dark Chocolate</i>	3,5
Stecco Amando gluten free cacao e lampone <i>Amando gluten free stick with cocoa and raspberry</i>	3,5
Stecco Amando gluten free lampone/lime <i>Amando stick gluten free raspberry/lime</i>	3,5

DOLCE

SWEET

MACEDONIA DI FRUTTA

Fruit salad

8

ACQUA

Acqua Filette

Naturale/Frizzante

Aluminum 47 cl

4

CAFFETTERIA

Espresso

2

Espresso doppio

4

Decaffeinato

2

Cappuccino

3

Caffè latte

3

Latte macchiato

4

Orzo

2

Barley coffee

Ginseng

2

Caffè americano

4

Crema caffè

5

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Esta Thè, Campari Soda, Crodino, Powerade

4

BIRRE

Ichnusa

5

BIANCHI

WHITE

RASCONI & CECCONELLO

“Osa” Maremma Toscana IGT 2024

Vermentino

13 / 38

ANTINORI TORMARESCA

Chardonnay Puglia IGT 2024

Chardonnay

12 / 38

ROSATI

ROSÉ

TENUTA LE COLONNE

“Costa Toscana” IGT 2024

Merlot Syrah

12 / 38

PRANZO / LUNCH

PRIVÉ



CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO

120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

FRESCHI E LEGGERI

FRESH & LIGHT

INSALATA CAPRESE

24

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico

Buffalo mozzarella, heart of ox tomato and basil

(latticini/dairy)

POLPO

30

Polpo in insalata con olive, patate, spinacino,
cipollotto e salsa aioli

*Octopus salad with olives, potatoes, baby spinach,
spring onion and aioli sauce*

(molluschi/mollusk, latticini/dairy, solfiti/sulphites)

SEPPIA

28

Insalata di seppia con pomodori, rucola, carota e sedano

Cuttlefish salad with tomatoes, rocket, carrot and celery

(sedano/celery, pesce/fish, solfiti/sulphites)

TONNO

30

Tartare di tonno, hummus di edamame e verdure
dell'orto

*Tuna tartare, edamame hummus and garden
vegetables*

(pesce/fish, sesamo/sesame)

ISO-SUSHI

30

Tartare di gamberi locali, insalata di pasta alla
calamarata, ricotta di bufala e pomodori gialli

*Local prawn tartare, calamarata pasta salad,
buffalo ricotta cheese and yellow tomatoes*

(glutine/gluten, crostacei/shellfish, latticini/dairy)

LA NOSTRA IDEA DI PANZANELLA

24

Classica insalata Toscana con pane e verdure

Traditional Tuscan salad with vegetables and bread

(glutine/gluten, solfiti/sulphites)

PRIMORDIALE

PRIMAL

DAL NOSTRO MARE

52

Selezione di pesce fresco al barbecue

Selection of fresh fish on the barbecue

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

IL VEGETALE ALLA BRACE

30

Selezione di verdure di stagione grigliate

Selection of grilled seasonal vegetables

SPECIAL DEL GIORNO

SPECIAL OF THE DAY

PASTA DEL GIORNO

20

Pasta of the day

DOLCE

SWEET

DOLCE DEL GIORNO

12

Dessert of the day

(glutine/gluten, latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

MACEDONIA DI FRUTTA

8

Fruit salad

GELATO / ICE CREAM

1 Gusto Scoop

3

2 Gusti Scoops

5

3 Gusti Scoops

8

(latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.



APERITIVO

PRIVÉ

CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO

120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

OSTRICHE / OYSTER

1 pz.

Seasonal Oyster cal. 2

(molluschi/mollusk)

6 pz.

8.5

48

PANE BURRO E ACCIUGHE

12

Pane croccante con burro maremmano

ed acciughe di Cetara

Bruschetta with Maremma butter and Cetara anchovies

(glutine/gluten, pesce/fish, latticini/dairy)

FOCACCE

PIZZA

REGINA MARGHERITA

18

Mozzarella, Salsa di pomodoro e Basilico

Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy)

GAMBERO ROSSO

24

Stracciatella, Salsa di pomodoro giallo, Tartare

di gamberi, Pomodori ciliegini semi-essiccati e Basilico

Stracciatella cheese, Yellow Tomato Sauce, Red prawns

tartare, Semi-Dried Cherry Tomatoes and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy, crostacei/shellfish)

Orari di apertura

Opening hours

18:00 - 20:00

6:00 PM - 8:00 PM

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.

All prices are mentioned in euro, VAT included.

BEVANDE / BEVERAGE LIST

PRIVÉ



CAFFETTERIA

Espresso	4
Espresso doppio	6
Decaffeinato	4
Cappuccino	6
Caffè latte	6
Latte macchiato	6
Orzo <i>Barley coffee</i>	4
Ginseng	4
Caffè americano	5
Caffè corretto	7
Caffè shakerato	8
Iced espresso	8

TÈ, TISANE E INFUSI

Tè Verde – <i>Eight Secret</i>	8
Lemon	8
English Breakfast	8

ACQUA

Acqua Filette Naturale/Frizzante <i>Aluminum 47 cl</i>	5
Acqua Filette Naturale/Frizzante <i>Bordolese 75 cl</i>	6

SIGNATURE COCKTAILS

CALA ROSA

18

Tanqueray Gin, succo di limone, anguria, basilico,
Doragrossa alla violetta

*Tanqueray Gin, lemon juice, watermelon, basil,
Doragrossa violet*

BIANCAMAREA

18

Tanqueray Gin, latte di mandorla, Doragrossa
alla menta, camomilla e limone, succo di lime

*Tanqueray Gin, almond milk, mint Doragrossa,
chamomile and lemon, lime juice*

OLEASTRO

18

Vodka olio, miele e rosmarino, limone, albume

Oil vodka, honey and rosemary, lemon, egg white

ETESIA

18

Vodka pepe rosa, liquore ai fiori di sambuco, Italicus,
cocco, pompelmo

*Pink pepper vodka, elderflower liqueur, Italicus,
coconut, grapefruit*

AURUM SPICE

18

Tequila Espolon Reposado, ananas e zenzero, lime,

Amaro Jefferson, soda

Espolon Reposado Tequila, pineapple and ginger, lime,

Amaro Jefferson, soda

SOLSTICE

18

Tequila Espolon Blanco, Poggio alla Volpe, agave, lime,
pompelmo rosa

*Espolon Blanco Tequila, Poggio alla Volpe, agave, lime,
pink grapefruit*

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

GOLDEN SPRITZ

16

Succo di ananas, miele e rosmarino, lime, ginger ale
Pineapple juice, honey and rosemary, lime, ginger ale

LIGHT GREEN

16

Succo di pompelmo, ginger beer, cetriolo e menta,
limone
*Grapefruit juice, ginger beer, cucumber and mint,
lemon*

BACIO ESOTICO

16

Cordiale anguria e basilico, passion fruit, lime,
soda rosa
*Cordial watermelon and basil, passion fruit, lime,
soda rosa*

VELVET PEAR

16

Memento Green, succo di pera, sciroppo di zenzero,
succo di lime
Memento Green, pear juice, ginger, lime

CLASSIC COCKTAILS

Americano

16

Bloody Mary

18

Cosmopolitan

18

Daiquiri

16

Espresso Martini

16

Gin Fizz

16

Margarita

16

Mojito

18

Moscow Mule

16

Negroni

16

Negroni Sbagliato

16

Old Fashioned

18

Paloma

16

Pimm's Cup

16

Pina Colada

18

SPRITZ SELECTION

APEROL SPRITZ 16

CAMPARI SPRITZ 16

HUGO SPRITZ 18

LIMONCELLO SPRITZ 16

Limoncello Jacobelli, vermouth dry, bollicina Italiana, soda

Limoncello Jacobelli, dry vermouth, Italian sparkling wine, soda

ROSES SPRITZ 18

Rosolio Jacobelli, triple sec, bollicina Italiana, soda al pompelmo

Rosolio Jacobelli, triple sec, Italian sparkling wine, grapefruit soda

LEVANTE SPRITZ 18

Vermouth bianco, fiori di sambuco, bollicina Italiana, soda

White vermouth, elderflower, Italian sparkling wine, soda

ORO MEDITERRANEO 18

Italicus Rosolio al bergamotto, Bacardi Carta Bianca, lime, bollicina Italiana, soda

Italicus bergamot Rosolio, Bacardi Carta Bianca, lime, Italian sparkling wine, soda

ISOLOTTO SPRITZ 18

Campari, Rabarbaro Zucca, menta, bollicina Italiana, soda

Campari, Zucca rhubarb liqueur, mint, Italian sparkling wine, soda

SPIRITS & MIXERS

GIN TONIC

Acqua di Gin Citrus	16
Acqua di Gin Floreal	16
Alkkemist	16
Apium London Dry	14
Bobby's Schiedam Dry Gin	18
Ginepraio Mediterranean	22
Ginepraio London Dry Gin	22
Argintario	20
Argintum 925	23
Gin Mare	18
Gin Tanqueray	16
Gin Hendrick's	18
Gin Plymouth	18

VODKA TONIC / VODKA LEMON

Altamura	22
Greygoose	18
Belvedere	22
Sernova	22
SKYY	14
VKA	24
Beluga	24

BIRRE

Ichnusa	8
Birra dell'Eremo - Perugia	12
<i>Fiji Pale Ale</i>	
<i>Zoe Pils</i>	
<i>Tuka IPA</i>	
Birra analcolica	
<i>Non-alcoholic beer - Heineken 00</i>	7

DISTILLATI & LIQUORI

5 CL

AMARI

9

Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Amaro Jefferson,
Cynar, Fernet Branca, Fernet Branca Menta,
Rabarbaro Zucca

BRANDY

Stravecchio Branca

9

GRAPPE

Nannoni Gente di Maremma

12

Nannoni Gente di Maremma Riserva

14

RUM, RON, RHUM

Ron Eminente Claro

18

Ron Eminente Reserva 7yo

20

All Spiced Alamea

15

TEQUILA

Espolon Blanco

14

Espolon Reposado

16

Volcàn De Mi Tierra Blanco

22

Volcàn De Mi Tierra Reposado

26

MEZCAL

Alipus San Luis

18

PISCO

Tabernero

12

CACHACA

Yaguara Organic

14

VODKA

Altamura

12

Belvedere

18

Grey Goose

18

Sernova

12

SKYY

10

VKA

18

Beluga

20

WHISKEY

Buffalo Trace

12

Compass Box

16

Segretario di Stato Poli

15

LIQUORI

Sambuca Molinari

7

DISTILLATI & LIQUORI

5 CL

LIQUORI JACOBELLI	9
<i>Amaretto, Amaro San Mamiliano, limoncello, liquirizia, liquore al caffè, Mirto, Rosolio</i>	

DISTILLATI / NON ALCOHOLIC	
VOLØ Gin / Vermouth / Bitter	12
Memento / Green	12

SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, Esta Thè 6
Campari Soda, Crodino, Powerade 7

Fever Tree 6
Ginger ale, ginger beer, lemon tonic,
Mediterranean Tonic, soda, tonica

J.Gasco 7
Cedrata, chinotto, ginger ale, ginger beer,
Indian Tonic, soda, Soda Rosa Evia, tonica

Cirio 7
Succo di pomodoro
Tomato juice

Valfrutta Bio 7
ACE, albicocca, ananas, arancia, melograno,
mirtillo, pera, pesca
ACE, *apricot, pineapple, orange, pomegranate,*
blueberry, pear, peach

CARTA DEI VINI / WINE LIST

PRIVÉ



SPUMANTI

SPARKLING

CONTRATTO

“Pas Dosé” Metodo Classico Alta Langa DOCG 2019

Pinot Nero , Chardonnay

75

FOSCARO

“Prima Cuvée” Metodo Charmat

Uve Bianche Trevigiane Extra Dry

12 / 30

FRECCIANERA

“Brut 25” Metodo Classico Franciacorta DOCG

Chardonnay

18 / 55

MARCHESI ANTINORI - TENUTA MONTENISA

“Cuvée Royale” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

65

MARCHESI ANTINORI - TENUTA MONTENISA

“Blanc de Blancs” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG

Chardonnay

85

MONTEROSSA

“Cabochon Fuoriserie N.024” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG

Chardonnay

170

SPUMANTI ROSÉ

SPARKLING ROSÉ

BANFI

“Cuvée Aurora” Extra Brut Alta Langa DOCG 2019
Pinot Nero, Chardonnay

70

CACCIA AL PIANO

“CaP Rosè” Metodo Classico Extra Brut Bolgheri 2021
Syrah, Merlot

85

CONTRATTO

“For England” Pas Dosé Metodo Classico Alta Langa DOCG 2018
Pinot Nero

100

MARCHESI ANTINORI – TENUTA MONTENISA

“Rosé” Brut Metodo Classico Franciacorta DOCG
Pinot Nero

80

CHAMPAGNE

AGRAPART

Terroirs Blanc de Blancs Extra Brut
Chardonnay
235

BILLECART - SALMON

Brut Reserve
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
160

DOM PERIGNON

Brut Vintage 2013
Pinot Noir, Chardonnay
690

JOSEPH PERRIER

Brut Cuvée Royale
Chardonnay, Pinot Noir
130

KRUG

Brut Grande Cuvée 171 ed.
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
750

LALLIER

“R.019” Brut
Chardonnay, Pinot Noir
95

LALLIER

Brut Blanc De Noirs
Pinot Noir
135

PAUL BARA

Brut Reserve Grand Cru
Pinot Noir, Chardonnay
155

PERRIER JOUET

Grand Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
180 / 470 (Magnum)

PERRIER JOUET

Brut Blanc de Blancs
Chardonnay
260

PERRIER JOUET

“Belle Epoque” 2014
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
580

PIPER - HEIDSIECK

“Essentiel” Extra Brut
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
28 / 115

PIPER - HEIDSIECK

Brut Vintage 2014
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
165

PIPER - HEIDSIECK

“Rare” Brut 2013
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
630

RUINART

Brut Blanc De Blancs
Chardonnay
295

CHAMPAGNE ROSÉ

SPARKLING ROSÉ

DOM PERIGNON

Brut Vintage Rosé 2008

Pinot Noir, Chardonnay

1000

GOSSET

Grand Rosé Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

190

KRUG

Brut Rosé 27 Ed.

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

1100

LALLIER

Brut Rosé

Chardonnay, Pinot Noir

135

PAUL BARA

“De Bouzy” Grand Rosé Brut Grand Cru

Chardonnay, Pinot Noir

170

PERRIER JOUET

Blazon Rosé Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

270

PIPER - HEIDSIECK

“Rare” Rosé Brut 2008

Pinot Noir, Chardonnay

1000

RUINART

Brut Rosé

Chardonnay, Pinot Noir

300

BIANCHI

WHITE

COPPO

Monteriolo Piemonte DOC 2021

Chardonnay

110

GAJA CA' MARCANDA

"Vistamare" Toscana IGP 2023

Vermentino, Viognier

100

GIANNI MOSCARDINI

"Artume" Toscana IGT 2022

Fiano, Vermentino

100

LA NASCOSTA

"Moscaminer" Bolgheri DOC 2021

Moscato, Traminer

65

ORMA

"Bianco di Orma" Toscana IGT 2023

Vermentino

40

PIEROPAN

Soave Classico 2024

Garganega, Trebbiano Soave

40

RASCONI & CECCONELLO

"Osa" Maremma Toscana IGT 2024

Vermentino

13 / 38

RONCO DEL GELSO

"Sottomonte" Cormons DOC 2023

Sauvignon

50

RONCO DEL GELSO

Latimis Cormons DOC 2023

Pinot Bianco, Reisling

50

TENUTA MONTAUTO

"Gessaia" Maremma Toscana DOC 2023

Sauvignon Blanc

45

TERRE D'ARRIGO

Etna Bianco DOC 2022

Carricante

65

TORMARESCA

Chardonnay IGT 2024

Chardonnay

12 / 38

ROSATI

ROSÉ

ANTINORI – FATTORIA ALDOBRANDESCA

“A” Toscana IGT 2022

Aleatico

65

FEUDO MACCARI

“Oasi di Feudo” 2023

Nero d'Avola

16 / 45

TENUTA MONTAUTO

“Staccione” Toscana IGT 2023

Sangiovese

15 / 40

ROSSI

RED

TENUTA MONTAUTO

“Silio” Toscana IGT 2023

Ciliegiolo

13 / 45

MAZZEI - BELGUARDO

“Tirrenico” Maremma Toscana DOC 2021

Cabernet Sauvignon, Alicante

55

BIANCHI FRANCESI

FRENCH WHITE

ALBERT PIC

Chablis Saint Pierre AOC 2021

Chardonnay

90

CHATEAUX LE PAYRAL

Bergerac Sec AOC 2024

Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadet

50

LA DOUCETTE

Pouilly fumè de La Doucette AOC 2023

Sauvignon Blanc

95

MARC BREDIF

Muscadet Royale Oyster AMSMC 2022

Melon de Borgogne

60

MARC BREDIF

Muscadet Royale Oyster AMSMC 2023

Melon de Borgogne

70

ROSATI FRANCESI

FRENCH ROSÉ

CHATEAUX LE PAYRAL

Annabel - Côte de Bourg AOC 2023

Merlot, Cabernet Franc

40

ROSSI FRANCESI

FRENCH RED

CHATEAUX LE PAYRAL

Gaya de Puybarbe Annabel AOC 2020

Merlot, Cabernet Sauvignon

50