

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

RASCIONI & 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.