

ANTIPASTI
STARTERS

Assaggi di Mare Gourmet*
Mixed selection of Gourmet Seafood*
La Nostra Insalata di Mare*
Insalata di Calamari e Gamberi,verdure in agrodolce, lamelle di limone e menta
Seafood Salad; Squid Shrimp Lemon zest & Mint*

Acciughe di Sicilia sottopesto, burrata di Andria e pane tostato
Burrata cheese, and fresh basil anchovies

Seppie, pomodorini e sedano
Seafood Salad with cuttlefish, cherry tomatoes and celery

Polpo alla cacciatora con crostoni di pane
Stewed octopus with bread croutons

Polpo e patate
Octopus and potatoes

PRIMI
PASTA & co.

Paccheri in fumetto di pesce con tartare di gamberi del tirreno, crema di patate e pomodorini confit

Paccheri with shrimp tartare, potato cream and confit cherry tomatoes

Gnocchi ai crostacei con pomodorini e briciole di pane croccante

Gnocchi with crustaceans, cherry tomatoes and bread crumbs

Tagliolini al nero di seppia con seppia marinata, lime e zenzero

Black tagliolini with marinated cuttlefish, lime and ginger

Spaghettoni alle vongole (lupini)*
Spaghetti with clams*

CRUDI
RAW FISH

Tartare di tonno o salmone con brunoise di frutta e verdura

Tuna or Salmon tartare with fruit and vegetables

Degustazione di crudi
(carpaccio di spada, tonno, gambero rosso, orata e salmone)

(swordfish carpaccio, tuna, red shrimp, sea bream and salmon)

Sushi a modo mio con profumi della Maremma

Sushi with the scents of Maremma

PER I
GASTRONAUTI
GOURMET DISHES

Ricciola su pietra lavica con tartufo scorzone*
Amberjack with truffles in lava stones*

Baccalà al vapore con prugne, pinoli, uvetta e vin santo*
Steamed cod with plums, raisins, pine nuts and vin santo*

Tonno alle tre marinature*
Tonno con tartufo e scaglie di scorzone, Tonno con agrumi e scorza d’arancia, Tonno con vin santo e uvetta
Tuna in the three different marinades

SECONDI
MAIN COURSES

Baccalà in tempura con crema di Parmigiano 24mesi e miele*
Fried cod with Parmigiano’s cream 24 months and honey*

Calamari ripieni con ricotta, acciughe e pane su crema di patate e porri*
Stuffed squid with ricotta, anchovies, bread and cream with potatoes and leeks*

Frittura mista di calamari, alici e gamberi del Tirreno*
Mix fried fish, squid anchovies and shrimps*

Calamari alla griglia con fondo di cacio e pepe e lamelle di pecorino fiorino
Grilled calamari with cacio e pepe base and slices of pecorino fiorino

CONTORNI
SIDES

Verdure al forno
Mix of baked vegetables

Patate arrosto
Roast potatoes

Patate fritte in buccia
French fries

Insalata mista
Mixed salad

DAL FORNO DEL NANE
PIZZA

LE EVERGREEN

1. Margherita 7
Pomodoro,mozzarella,basilico
2. Marinara 6
Pomodoro,origano,aglio
3. Quattro Stagioni 11
Pomodoro,mozzarella,wurstel,funghi,cotto, olive e carciofi
4. Romana 8
Pomodoro,mozzarella,acciughe e capperi
5. Napoli 8
Pomodoro,mozzarella,acciughe
6. Siciliana 9
Pomodoro,mozzarella,acciughe,capperi e olive
7. Capricciosa 11
Pomodoro,mozzarella,acciughe e capperi

DARE I NUMERI

8. La otto (bianca) 11
Mozzarella, salsiccia e porcini- tomatoes, sausages, porchini mushrooms, mozzarella
9. La nove (calzone) 11
Pomodoro,mozzarella,cotto e ricotta- tomatoes, mozzarella, ham, ricotta cheese
10. La dieci 9
Pomodoro, mozzarella, wurstel- tomatoes, mozzarella, wurstel
11. La undici (bianca) 11
Mozzarella, verdure grigliate e bufala- Mozzarella, grilled vegetables, bufala cheese
12. La dodici 11
Schiaccia, mozzarella a fine cottura e pomodorini- flat bread, fresh mozzarella, datterino tomato
13. La tredici 11
Pomodoro,mozzarella e speck- tomatoes, mozzarella, speck
14. La quattordici (bianca) 11
Pomodoro,mozzarella e crudo S.Daniele- tomatoes, mozzarella, st. Daniele ham
15. La quindici (bianca) 11
Quattro formaggi- four cheese
16. La sedici (bianca) 11
Mozzarella, scamorza,pancetta e rucola- mozzarella, scamorza cheese, bacon, rocket
18. La diciotto 12
Pomodoro,mozzarella,tonno e cipolla- tomatoes, mozzarella, tuna and onion
19. La diciannove (bianca) 11
Mozzarella,pomodorini e salamino piccante- mozzarella, cherry tomatoes, spicy salami
20. La venti 14
Schiaccia,pomodorini confit, crudo S.Daniele e burratina intera- flat bread, cherry tomato confit, st. Daniele ham
21. La ventuno 10
Pomodoro,mozzarella e patatine fritte- tomatoes, mozzarella, french fries
23. La ventitre (bianca) 11
Mozzarella,scamorza affumicata,salsiccia e friarielli- mozzarella, scamorza cheese, sausage, friarielli

LE MAREMMANE

24. La ventiquattro (bianca) 14
Mozzarella,fonduta di Parmigiano,alici,fiori di zucca e pomodorini- mozzarella, cheese fondue, anchovies, courgette flowers, cherry tomatoes
25. Il mio olmo (bianca) 14
mozzarella, ricotta del pastore, salsiccia nostrale, pepe, rucoletta, formaggi maremmani- mozzarella. ricotta cheese, our sausages, pepper, rocket, maremmano cheese
26. La pizza del nane (bianca) 14
mozzarella, salsiccia di cinghiale, pecorino toscano, peperoncino, pomodorini del mio campo- mozzarella, wild boar sausage, pecorino cheese, hot pepper, cherry tomatoes
27. Podere Santa Margherita (bianca) 14
mozzarella, mortadella di selvaggina, crema di pistacchio, burratina intera, granella di pistacchio- mozzarella, game mortadella, pistacchio cream, burrata cheese, pistacchio grain

LE STELLATE

28. Antonino Cannavacciuolo (bianca) 15
mozzarella, pomodorini confit, acciughe sotto pesto, burrata intera, colatura di alici - mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, burrata cheese, anchovies oil
29. Carlo Cracco (bianca) 15
mozzarella di bufala, uovo fresco, tartufo, datterino - bufala cheese, egg, truffle, cherry tomatoes
30. Gianfranco Vissani (bianca) 15
mozzarella, pecorino di Pienza, pere, lardo di Colonnata, miele, tartufo - mozzarella, pecorino cheese, pear, Colonnata lard, honey, truffle
31. Bruno Barbieri (bianca) 15
mozzarella di bufala affumicata, datterino, tartare di tonno - smoked bufala cheese, cherry tomatoes, tuna tartare
32. Massimo Bottura (bianca) 15
mozzarella di bufala, pomodoro confit, straccetti di ricciola, scaglie di tartufo - bufala cheese, cherry tomatoes, amberjack, truffle
33. Enrico Bartolini (bianca) 15
mozzarella di bufala, cipolla, acciughe, capperi, olive, origano, fiori di zuccina, uva passa - bufala cheese, onion, anchovies, capers, olive, oregano, courgette flowers
34. Nasa Iaccarino (bianca) 15
mozzarella, crema al tartufo bianco, lardo di patanegra, burrata, tartufo scorzone e lamelle di agrumi-mozzarella, white truffle cream, patanegra lard, burrata, scorzone truffle and citrus slices
35. Alain Ducasse (bianca) 15
mozzarella di bufala affumicata, pomodoro confit, pesto di basilico, salmone affumicato - smoked bufala cheese, cherry tomatoes, genovese pesto, smoked salmon
36. Enrico Crippa (bianca) 15
mozzarella, speck artigianale di angus, mozzarella di bufala affumicata, burrata e pomodorini confit- mozzarella, artisanal Angus speck, smoked buffalo mozzarella, burrata and confit cherry tomatoes
37. Heinz Beck (bianca - secondo disponibilità) 15
mozzarella di bufala, fichi freschi, burrata, crudo di Parma - bufala cheese, fresh figs, burrata cheese, Parma ham

(*)Alcuni piatti sono preparati con prodotti surgelati all'origine
tutti i nostri piatti vengono preparati e serviti previa abbattitura

PASTICCERIA

Tiramisù artigianale

Classico o alle Fragole a seconda della stagionalità

7 €

Cheesecake scomposto

Servito con frutti di bosco, Nutella o Caramello salato

7 €

Millefoglie con crema chantilly

Servito con frutti di bosco o Nutella

7 €

Tortino caldo alle mele e yogurt con fondo di crema al mascarpone

7 €

Cantucci, vin santo, crema al mascarpone

5 €

Sorbetto al limone

4.5 €

Sgroppino al limone

5 €

GROM DESSERT Coppette monoporzione

Crema di Grom

Con biscotti di meliga e pezzetti di cioccolata

4 €

Pistacchio

Con pistacchi del medio oriente

4 €

Nocciola

Con nocciole italiane

4 €

Cioccolata

Da fave di cacao Ecuador

4 €

Caffè

Con caffè Guatemala

4 €

Limone

Con limoni di Sicilia

4 €

Sorbetto stecco Fragola

Con 50% purea di fragole italiane

3.5 €

Sorbetto stecco Limone

Con limoni di sicilia

3.5 €

Tartufo nero classico o affogato

4 / 5 €

Tartufo bianco classico o affogato

4 / 5 €