



MENÙ CUCINA

IL TAGLIERE MAGÙ Crudo toscano, salame toscano, salamella di cinghiale, pecorino e marmellata bio 1,7	€ 12.00
FRITTURA DI MARE Gamberetti*, ciuffi di calamari*, alici* e baccalà* 1,2,4	€ 16.00
CUOPPO Arancino al sugo*, crocchetta di patate*, frittatina di spaghetti*, delizie ai formaggi* e calzoncelli con ricotta* 1,7	€ 8.00
INSALATA DI MARE CROCCANTE SU MISTICANZA AL PROFUMO DI AGRUMI Polpo*, seppia*, calamaro*, gamberi* e totani* 1,2,4	€ 14.00
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO CON RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA 7	€ 12.00
INSALATONA MISTA Verde, rucola, carote, misticanza e pomodorini	€ 8.00
PASTA AL POMODORO 1,3,7	€ 8.00
PATATINE FRITTE*	€ 5.00
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE* 1,3,7	€ 10.00
HAMBURGER DI MANZO E PATATINE*	€ 10.00

PIZZE ROSSE

MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 8.00
MARINARA Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 7.00
NAPOLI Pomodoro, olive nere, capperi, acciughe, origano, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,4,7	€ 9.00
LA COTTO Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 10.00
LA DIAVOLA Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 10.00
L'AMERICANA Pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine fritte 1,7	€ 10.00
LA FUNGHI Pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 10.00
LA CAPRICCIOSA Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 13.00
LA REGINA Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 12.00
LA BUFALONA Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, bocconcino di bufala, prosciutto crudo toscano, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 15.00
LA NORMA Pomodoro, melanzane fritte, mozzarella di bufala campana DOP, ricotta salata, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 13.00
CALZONE CLASSICO Ricotta, salame, prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, basilico, pepe e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 12.00
PIZZA FRITTA Ricotta, salame, prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, basilico, pepe e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 14.00
PIZZA MARGHERITA GLUTEN FREE Pomodoro e mozzarella 7	€ 10.00



PIZZE BIANCHE

LA MAGÙ Pomodoro giallo, olive taggiasche, caciocavallo, acciughe, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,4,7	€ 12.00
L'ORTOLANA Fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 11.00
LA BURRATA Fiordilatte, pomodorini datterini, rigatina, burrata da 125gr, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7	€ 13.00
LA MORTAZZA Crema di pistacchio, fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio, pepe e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7,8	€ 14.00
TONNO E CIPOLLA Fiordilatte, tonno, cipolla, basilico e olio bio della Tenuta Biliotto 1,7,8	€ 13.00

DESSERTS

Fantasia ricotta e cioccolato 1,7	€ 7.00
Crema catalana in coccio 7	€ 7.00
Cremoso al pistacchio 7,8	€ 7.00
Coppa al tiramisù 7	€ 7.00
Cupolina di cioccolato al croccante 7	€ 7.00
Crostata alla frutta 1,7	€ 7.00
Cantucci e Vin Santo 3,5,7	€ 7.00

VINI BIANCHI

Marittimo bianco 2020 Tenuta Guardamare	🍷 € 32.00 🍷 € 6.00	Verità 2022 - Tenuta Guardamare	🍷 € 40.00 🍷 € 8.00
Marittimo bianco 2021, 2022 Tenuta Guardamare	🍷 € 27.00 🍷 € 6.00	Energia - Tenuta Guardamare	🍷 € 35.00 🍷 € 7.00
		Bolgheri bianco Costa Giulia Michele Satta	🍷 € 8.00

VINI ROSSI

Marittimo rosso 2021 Tenuta Guardamare	🍷 € 30.00 🍷 € 7.00	Bolgheri rosso Michele Satta	🍷 € 8.00
---	--------------------	---------------------------------	----------

BOLLICINE AL CALICE

Metodo ancestrale - Michele Satta	€ 6.50
-----------------------------------	--------

VINI DOLCI IN ABBINAMENTO AI DESSERT

Moscato d'Asti	€ 7.00	Passito Petit Manseng	€ 8.00
Elba Aleatico - Acquabona	€ 8.00	Vin Santo - Capezzana	€ 10.00



BIBITE

Acqua naturale 75 cl	€ 3.00	Estathè al limone	€ 3.50
Acqua frizzante 75 cl	€ 3.00	Estathè alla pesca	€ 3.50
Coca, Fanta, Sprite	€ 3.50		

BIRRE ALLA SPINA

Dolomiti Pils 20 cl	€ 4.00	Dolomiti rossa 40 cl	€ 7.00	Maisel Pale Ale 20 cl	€ 4.50
Dolomiti Pils 40 cl	€ 6.00	Dolomiti non filtrata 20 cl	€ 4.00	Maisel Pale Ale 40 cl	€ 7.00
Dolomiti rossa 20 cl	€ 4.50	Dolomiti non filtrata 40 cl	€ 6.00		

BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro azzurro 33 cl	€ 5.00	Tennent's 33 cl	€ 6.00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 6.00	Corona 33 cl	€ 6.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00	Caffè d'orzo piccolo	€ 2.50
Caffè decaffeinato	€ 2.50	Caffè al ginseng piccolo	€ 2.50

LIQUORI E DISTILLATI

GIN	GRAPPA	WHISKY
Gin-ep rò - Tenuta Guardamare € 8.00	Grappa Marittimo € 5.00	Talisker € 8.00
Tanqueray € 7.00	Tenuta Guardamare	Laphroaig 10 € 10.00
Bombay € 8.00	Grappa bianca € 4.00	Lagavulin 16 € 10.00
Hendrick's € 10.00	Grappa barrique € 6.00	Oban 14 € 12.00
Gin Mare € 10.00		
Monkey € 10.00		
RUM	AMARI	
Bumbu Spiced € 8.00	Amaro Averna € 4.50	
Matusalem € 8.00	Amaro del Capo € 4.50	
Zacapa 23 anni € 10.00	Montenegro € 4.50	
Zacapa XO € 18.00	Amari del territorio € 5.50	

ALLERGENI

1. Cereali/Glutine	2. Crostacei e derivati	3. Uova o derivati	4. Pesce o derivati	5. Arachidi	6. Soia	7. Latte/Lattosio
8. Frutta a guscio	9. Sedano	10. Senape	11. Semi di sesamo	12. Anidride solforosa e solfiti	13. Lupini	14. Molluschi

Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro staff

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* alimento congelato/surgelato

Coperto € 2.50