

Antipasti - Starters

Misto di Mare Salmone marinato, Polpo*, Tartar di Tonno*, Mousse di Baccalà* Marinated salmon, octopus*, tuna tartar*, cod mousse* Allergeni: pesce, latte, molluschi, sedano	€ 17,00
Polpo* rosolato su crema di zucca e cialde di grana Octopus* browned on creamed pumpkin and Grana parmesan wafers Allergeni: frutta a guscio, latte, molluschi, sedano	€ 15,00
Code di gamberi* brasati alla paprika dolce con crema di patate e scaglie di mela verde Sweet paprika braised prawn tails* with creamed potatoes and green apple slices Allergeni: crostacei, latte, solfiti	€ 16,00
Baccalà* mantecato con crostino di polenta e composta agrodolce di cipolla rossa Creamed cod with polenta crouton and sweet and sour red onion compote Allergeni: pesce, latte, solfiti, sedano	€ 15,00
Tartare di tonno* con crema di avocado Tuna* tartare with its sauce and avocado cream Allergeni: pesce, latte	€ 14,00
Selezione di salumi di Cinta Senese, verdure marinate e pecorino Cinta Senese cured cuts selection, marinated vegetables and sheep's cheese Allergeni: latte, sedano	€ 18,00
Prosciutto toscano con bufala campana e pesto di pomodorini secchi Tuscan cured ham with buffalo milk mozzarella and dried tomato pesto sauce Allergeni: latte	€ 13,00
Vellutata di zucca con zenzero caramellato, porri croccanti e crosta di pane Pumpkin soup with caramelized ginger, crunchy leeks, and bread crust Allergeni: sedano, glutine di grano, arachide	€ 12,00

Primi Piatti – First Courses

- Fusilloni *Mulino Le Pietre* con spigola, crema di broccoli e bottarga € 17,00
"Mulino Le Pietre" Fusilloni with sea bass, creamed broccoli and bottarga
Allergeni: glutine di grano, pesce, latte, sedano, senape
- Paccheri con rombo, pesto di pistacchio, pomodorini e cialde di patate € 16,00
Paccheri with turbot fish, pistachio pesto sauce and potato wafers
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio, latte, sedano, arachidi
- Cappellacci* al nero di seppia ripieno di dentice con bisque di gamberi* € 17,00
Fresh home-made Cappellacci* with cuttlefish ink, dentex and creamed prawns
Allergeni: glutine di grano, uova, molluschi, sedano, crostacei, pesce, solfiti, latte, frutta a guscio
- Gnocchetti* con fonduta di pecorino al tartufo nero di San Miniato € 16,00
Home-made Dumplings* with pecorino cheese fondue and black truffle
Allergeni: glutine di grano, sedano, frutta a guscio, uova, latte
- Risotto con cacio, pere e miele di acacia € 13,00
Risotto with cheese, pears and acacia honey
Allergeni: latte, frutta a guscio, solfiti
- Ravioli* ripieni di zucca con fonduta di grana e granella di amaretti € 14,00
Ravioli stuffed with pumpkin with parmesan fondue and crushed amaretti biscuits
Allergeni: glutine di grano, latte, uova, solfiti, sedano

Secondi Piatti - Main Courses

Grigliata di mare con insalata e pomodorini Scampi*, Gamberoni*, Calamari*, Seppia* e trancio di pescato del giorno Grilled King prawns*, shrimps*, squid*, cuttlefish* and fish fillet with salad and cherry tomatoes Allergeni: glutine di grano, pesce, molluschi, crostacei, sedano, solfiti, frutta a guscio	€ 25,00
Frittura di mare con patate dippers* Calamari* Gamberi* Acciughe Fried seafood with dipper potatoes* (squid* shrimps* anchovies) Allergeni: glutine di cereali, crostacei, pesce, molluschi, frutta a guscio, solfiti, arachidi	€ 22,00
Filetto di rombo dorato al pistacchio con bietola stufata e mostarda di zucca Golden turbot fillet with pistachio served with stewed chard and pumpkin mustard Allergeni: pesce, frutta a guscio, glutine di grano, senape	€ 20,00
Ventaglio di tonno* al sesamo con ananas caramellato al profumo di rosmarino Tuna* in a sesame seeds pastry crust, with caramelized pineapple and rosemary Allergeni: pesce, frutta a guscio, sedano, sesamo	€ 20,00
Pescato del giorno all'isolana Fish of the day Allergeni: pesce	€ 7,00/hg
Tagliata di manzo con pomodori, fiori di capperi e scaglie di Grana Sliced beef with tomatoes, caper flowers and parmesan cheese flakes Allergeni: sedano, frutta a guscio, latte	€ 18,00
Filetto di manzo con riduzione di vino rosso, timballo di patate e porri Chianti wine braised beef fillet with potato and leeks timbale Allergeni: sedano e solfiti	€ 28,00
Gran Plateau di Formaggi toscani del territorio accompagnati da miele, marmellata e frutta fresca Large selection of local cheeses, jam, honey and fresh fruit Allergeni: sedano, latte, solfiti, frutta a guscio	€ 18,00

Le nostre pizze sono preparate con farine selezionate, a lenta lievitazione per garantire una pizza soffice, leggera e croccante, ad alta digeribilità
Our pizzas are prepared with selected flours, leavened slowly to guarantee a soft, light and crunchy, highly digestible pizza.

Il nostro pizzaiolo a richiesta può prepararvi la vostra pizza anche con:
At your request, our pizzas can be prepared also with :

Farina bio di grani antichi dell'Alta Maremma macinati a pietra biologic ancient Tuscan grain flour	€	3,00
Farina Integrale Wholemeal flour	€	2,00
Farina ai 7 cereali 7 Cereals flour	€	2,00

Allergeni: sesamo, glutine di grano, farro, kamut, avena, orzo, segale, frutta a guscio

Tutte le nostre pizze sono speciali grazie agli ingredienti che scegliamo con cura per garantire un prodotto di qualità.
All our pizzas are special thanks to the ingredients we choose with care to guarantee a quality product.

Pizza Gourmet Aqvolina Specials

Pizza della Settimana – Pizza of the week	€	18,00
---	---	-------

La pizza gourmet cambia durante le settimane per garantirvi la freschezza degli ingredienti di stagione per un'esperienza sempre nuova a tavola!
Our gourmet pizza changes from time to time to guarantee the freshness of seasonal ingredients to always have a new experience at the table!

Allergeni: Chiedere al personale di sala

Pizza Sapori della terra

Pane arabo con burrata, prosciutto toscano, pomodorini freschi e rucola Arab bread with burrata cheese, Tuscan ham, fresh cherry tomatoes and rocket salad	€	15,00
Mortadella e pistacchio con mozzarella fiordilatte, ricotta di pecora e granella di pistacchio Pizza with Mortadella and pistachio with Fiordilatte mozzarella, sheep's milk ricotta, chopped pistachios	€	15,00
Pizza pere, gorgonzola, scaglie di grana e noci Con mozzarella fiordilatte Pizza with pears, gorgonzola, parmesan flakes and walnuts	€	15,00

Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio

Pizza Profumi del mare

Salmone marinato al pepe rosa rucola e avocado con mozzarella Fiordilatte Marinated salmon with pink pepper, rocket, avocado cream with Fiordilatte mozzarella	€	18,00
--	---	-------

Allergeni glutine di grano, latte, arachidi, pesce

Pizze Tradizionali

La Regina Margherita	€ 10,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e basilico fresco Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	
Prosciutto e Funghi	€ 12,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, cooked ham, mushrooms Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	
Piccante	€ 12,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e salame piccante Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy salami Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	
Quattro Formaggi	€ 13,00
Selezione di quattro formaggi con mozzarella Fiordilatte e gorgonzola Selection of cheeses with Fiordilatte mozzarella and gorgonzola Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi	
La Bufala Campana	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico Cherry tomatoes, buffalo milk mozzarella and fresh basil Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, sedano	
Parmigiana	€ 15,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., melanzane grigliate e parmigiano Tuscan tomato sauce, buffalo milk mozzarella, grilled aubergines and parmesan cheese Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	
Mediterranea	€ 15,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., olive e capperi Tuscan tomato sauce, buffalo milk mozzarella, olives and capers Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	
Ortolana integrale	€ 15,00
Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro fresco, verdure fresche di stagione e noci Fiordilatte mozzarella, tomatoes, seasonal vegetables, and walnuts Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, sedano	
Cenerentola	€ 13,00
Mozzarella Fiordilatte, zucca, scamorza affumicata Pizza pumpkin, smoked provola cheese, Fiordilatte mozzarella Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi	
Boscaiola	€ 15,00
Salsa di pomodoro toscano, mozzarella fiordilatte, salsiccia e funghi porcini Tuscan tomato sauce, fiordilatte mozzarella, sausage and wild mushrooms (porcini) Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi, frutta a guscio	
Trentina	€ 15,00
Mozzarella Fiordilatte, speck, mascarpone e noci Fiordilatte mozzarella, speck, mascarpone cheese and walnuts Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio, arachidi	

La Nostra Dolce Tentazione – Our sweet Temptations

Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, solfiti	€ 7,00
Semifreddo* con pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with plain chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, uova, frutta a guscio, arachidi, soia, sesame	€ 7,00
La nostra Zuppa Inglese con cioccolato e crema chantilly Liquor-soaked trifle sponge with a filling of cream and chocolate Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti	€ 7,00
Mousse con ananas, frutto della passione e frutti rossi* Pineapple and passion fruit mousse Allergeni: glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio, solfiti	€ 6,00
Cremoso al caffè, cioccolato Amedei, amaretti e panna Creamy coffee, Amedei Chocolate, and amaretto biscuits Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia	€ 7,00
Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle Tiramisu with Etruscan biscuits and chopped almonds Allergeni: glutine di cereali, uova, latte, solfiti, frutta a guscio, soia	€ 7,00
Cantuccini di Prato con Vin Santo Cantuccini (Tuscan biscuits with almonds) with sweet wine Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, solfiti	€ 7,00

Sorbetti*

Mora e Limone - Fragola, Miele e Menta - Pera e Zenzero - Limone - Mela verde Blackberry and Lemon - Strawberry, Honey and Mint - Pear and Ginger - Lemon - Green Apple Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere tracce di glutine di cereal	€ 5,00
Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere glutine di cereali	€ 6,00

Gelato* Artigianale dello Chef Our home-made ice cream*

Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fior di latte Chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla, Val di Cornia peanuts Allergeni: latte, uova, frutta a guscio, glutine di cereali, sesamo, arachidi, soia	5,00
Il nostro gelato al Formaggio con Pere caramellate e Noci Cheese ice cream accompanied by caramelized pears and walnuts Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, soia	€ 6,00

Bevande - Drinks

Acqua Minerale – Mineral water € 3,00

Coca Cola al vetro – Coke in glass € 4,00

Caffetteria

Caffè – Espresso coffee € 2,00

Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso coffee € 2,00

Caffè corretto – Espresso coffee with added spirits € 2,50

Orzo in tazza – Barley coffee € 2,50

Cappuccino - Cappuccino € 2,50

Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino € 2,50

Coperto – Table Service € 2,50

*

Alcuni pesci da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

*

Depending on the availability some food items may be frozen