

Antipasti

- Misto di Mare € 13,00
Salmone marinato, Insalata di Polpo*, Sformatino di pesce, Crostino di Mare
Seafood hors d'oeuvre with marinated salmon, octopus* salad, fish pie, fish canapé
Allergeni: glutine di grano, uova, pesce, latte, molluschi, sedano
- Code di gamberi* brasati alla paprika dolce con crema di patate e scaglie di mela verde € 16,00
Sweet paprika braised prawn tails* with potatoes cream and green apple slices
Allergeni: crostacei, latte, solfiti
- Polpo* rosolato su crema di zucchine alla scapece e cialda di grana € 15,00
Octopus* browned with courgettes cream and Parmesan cheese wafer
Allergeni: molluschi, sedano, latte, frutta a guscio
- Tartare di tonno* con crema di avocado € 14,00
Tuna* tartare with its sauce and avocado cream
Allergeni: glutine di grano, pesce, latte
- Selezione di salumi di Cinta Senese, verdure marinate e pecorino € 18,00
Cinta Senese cured cuts selection, marinated vegetables and ewe's cheese
Allergeni: latte, sedano
- Misto di Terra € 11,00
Selezione di Salumi Toscani, Sformatino di Verdure e Verdure marinate
Mixed hors d'oeuvre with mixed Tuscan cured meats, vegetable flan, marinated mixed vegetables
Allergeni: glutine di grano, uova, latte, sedano
- Muffin salati di verdure con crema di formaggio e chips di bietola € 11,00
Savory vegetable muffins with cheese cream and chard chips
Allergeni: glutine di grano, frutta a guscio, soia, sedano, latte, uova

Primi Piatti

- Fettuccine con crema di zucchine, spigola, calamari* e bottarga € 16,00
Fettuccine with zucchini cream, sea bass, squid* and bottarga
Allergeni: glutine di grano, molluschi, sedano, pesce, solfiti
- Paccheri con rombo, pesto di pistacchio e cialde di patate € 16,00
Paccheri with turbot, pistachio pesto sauce and potato chips
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio, latte, sedano
- Reginette con seppia*, gamberi*, zafferano e crumble all'acciughe € 15,00
Fresh home-made Reginette with cuttlefish, prawns, saffron and anchovy crumble
Allergeni: glutine di grano, uova, molluschi, sedano, crostacei, pesce, solfiti
- Risotto con pere, pecorino e miele € 14,00
Risotto with pears, pecorino cheese and honey
Allergeni: latte
- 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

Secondi Piatti

- Grigliata di mare con insalata e pomodorini € 25,00
Scampi*, Gamberoni*, Calamari*, Seppia* e trancio di pescato del giorno
Mixed grilled fish with salad and cherry tomatoes (king prawns *, shrimps *, squid *, cuttlefish * and fish fillet)
Allergeni: glutine di grano, pesce, molluschi, crostacei, sedano, solfiti, frutta a guscio
- Frittura di mare con patate dippers* € 22,00
Calamari* Gamberi* Acciughe
Fried seafood with dipper potatoes * (squid * shrimps * anchovies)
Allergeni: glutine di cereali, crostacei, pesce, molluschi, frutta a guscio, solfiti
- Filetto di rombo in crosta di mandorle con bietola e maionese di soja al wasabi € 20,00
Turbot fillet in an almond pastry crust with chard and wasabi soy mayonnaise
Allergeni: glutine di grano, latte, senape, frutta a guscio, soja
- Ventaglio di tonno* al sesamo con ananas caramellato al profumo di rosmarino € 20,00
Tuna* in a sesame seeds pastry crust steak, caramelized pineapple and rosemary
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio, sedano
- Pescato del giorno all'isolana € 7,00/
hg
Fish of the moment
Allergeni: pesce
- Tagliata di manzo con pomodori, fiori di capperi e scaglie di Grana € 18,00
Sliced beef with tomatoes, caper flowers and parmesan cheese flakes
Allergeni: sedano, glutine di grano, frutta a guscio, latte
- Filetto di manzo brasato al Chianti con timballo di patate e porri € 28,00
Chianti wine braised fillet of beef with potato and leeks timbale
Allergeni: sedano e solfiti
- Gran Plateau di Formaggi toscani del territorio accompagnati da miele, marmellata e frutta fresca € 18,00
Large selection of local cheese, jam, honey and fresh fruit
Allergeni: glutine di grano, sedano, latte, solfiti, frutta a guscio

Le nostre pizze, sono preparate con farine selezionate, a lenta lievitazione per garantire una pizza soffice, leggera e croccante, ad alta digeribilità.

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

Farina bio di grani antichi dell'Alta Maremma macinati a pietra biologic ancient Tuscan grains 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.

Pizza Gourmet Aqvolina Specials

Pizza della Settimana	€	18,00
La pizza gourmet cambia durante le settimane per garantirvi la freschezza degli ingredienti di stagione per un'esperienza sempre nuova a tavola! The gourmet pizza changes from time to time in order to guarantee the freshness of the seasonal products.		
Allergeni: Chiedere al personale di sala		

Pizza Sapori della terra

Pane arabo	€	15,00
con burrata, prosciutto toscano, pomodorini freschi e rucola Arab bread with burrata cheese, Tuscan raw ham, fresh cherry tomatoes and rocket salad Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, frutta a guscio		
Mortadella e pistacchio	€	15,00
con mozzarella fiordilatte, ricotta di pecora e granella di pistacchio Mortadella and pistachio with Fiordilatte mozzarella, sheep's milk ricotta, chopped pistachios Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, frutta a guscio, solfiti		
Pizza pere, gorgonzola, scaglie di grana e noci	€	15,00
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, grana, noci Pizza pears, gorgonzola, parmesan flakes and walnuts Fiordilatte mozzarella, gorgonzola (blue-cheese), grana (type of parmesan), walnuts Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio		

Pizza Profumi del mare

Salmone marinato al pepe rosa rucola e avocado	€	18,00
con mozzarella Fiordilatte Marinated salmon with pink pepper, rocket, avocado cream with Fiordilatte mozzarella Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, pesce		

Le Pizze Tradizionali

Traditional pizzas

La Regina Margherita Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e basilico fresco Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil Allergeni: glutine di grano , latte, sedano, arachidi	€	10,00
Prosciutto e Funghi 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	€	12,00
Piccante Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e salame piccante Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy salami Allergeni: glutine di grano , latte, sedano, arachidi	€	12,00
Quattro Formaggi Selezione di quattro formaggi con mozzarella Fiordilatte e gorgonzola Selection of cheeses with Fiordilatte mozzarella and gorgonzola (blue-cheese) Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi	€	13,00
La Bufala Campana Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico Cherry tomatoes, buffalo's milk mozzarella and basil's leaves Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, sedano	€	15,00
Parmigiana Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., melanzane grigliate e parmigiano reggiano Tuscan tomato sauce, buffalo's milk mozzarella, grilled aubergines and parmesan cheese Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	€	15,00
Mediterranea Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., olive e capperi Tuscan tomato sauce, buffalo's milk mozzarella, olives and capers Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi	€	15,00
Ortolana integrale Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro fresco, verdure fresche di stagione e noci Tomatoes, seasonal vegetables and walnuts Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio, arachidi	€	15,00
Boscaiola 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	€	15,00
Trentina Mozzarella Fiordilatte, speck, tomino al forno e noci Fiordilatte mozzarella, speck, tomino cheese and walnuts Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio, arachidi	€	15,00

La Nostra Dolce Tentazione

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, sesamo	€	7,00
La nostra Zuppa Inglese con cioccolato e crema chantilly Liquor soaked sponge with a filling of cream and chocolate Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti	€	7,00
Mousse con ananas e frutto della passione Pineapple and passion fruit mousse Allergeni: glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio, solfiti	€	6,00
Cremoso al caffè, cioccolato Amedei e amaretti Creamy coffee, Amedei Chocolate and amaretto biscuits Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia	€	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 cereali	€	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, Arachidi della Val di Cornia 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

Vini da abbinare ai nostri dessert

Morfeo Idromele antico nettare etrusco	€	6,00
Sauternes Saint-Helene Muffato passito di Semillon e Sauvignon	€	7,00
Magistro passito di ansonica	€	7,00
Muffato della sala 2013 Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling.	€	7,00
Sondrete La Regola 2006 Passito di Trebbiano, Malvasia e Colombana	€	7,00
Piovanello 10 Cascina al colle 2017 Passito di Aletico	€	5,00
Vermouth Bianco di Prato	€	6,00
Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2011	€	4,00

Bevande

Acqua Minerale – Mineral water	€	3,00
Birre alla spina - Beer		
Piccola - small	€	3,50
Media - medium	€	4,50
Coca cola alla spina - Coke		
Piccola – small	€	2,50
Media – medium	€	3,50
Coca Cola al vetro – Coke on glass	€	3,50
Caffetteria		
Caffè - Espresso	€	1,80
Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso	€	1,90
Caffè corretto - Espresso with spirits	€	2,20
Orzo in tazza – Barley coffee	€	2,00
Cappuccino - Cappuccino	€	2,20
Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino	€	2,60
Coperto – Table Service	€	2,50