

Menu'

ANTIPASTI DI MARE*

Trittico Quartocielo € 15

Selezione di 3 assaggi dei piatti di mare del giorno

Capesante gratinate su bisque di crostacei € 16

3 Capesante con crema di gamberi e pane grattato gratinate in forno

Tris di crudité** € 17

Due tipi di tartare, gamberi rossi di Sicilia e mazzancolle sgucciate

Insalata di mare € 14

Insalata di polpo, seppia, calamari, cozze e verdure

Mazzancolle e totano al coltello con fagioli cannellini € 14

Insalatina di crostaceo e mollusco

PRIMI DI MARE*

Risotto rosa di mare € 16

Polpo, seppia, calamaro in salsa di pomodoro

Tagliatelle all'astice € 22

Rosé, con mezzo astice a porzione

Ravioli di pesce bianchi e neri al pescato del giorno € 16

Ravioli f.i.c. bicolore, con impasto al nero di seppia, pesce bianco del giorno

Spaghetti Quartocielo € 16

Gran misto mare - cozze, vongole, calamari e gamberone, in bianco

Spaghetti alle acciughe del Cantabrico € 16

Acciughe del Cantabrico sott'olio, con pangrattato

SECONDI DI MARE*

Polpo su crema di ceci	€ 18
Polpo lessato da condire con olio speciale	
Tagliata di tonno con granella di pistacchi	€ 18
Frittura mista di mare	€ 17
Calamari, gamberi	
Spigola / Orata al forno	€ 18
Possibile anche alla griglia	
Grigliata mista di mare	€ 22
Gamberoni, calamari, tonno, pesce bianco	
Calamari alla griglia	€ 16

ANTIPASTI DI TERRA*

Tagliere maremmano	€ 15
Salumi misti toscani, crostini, formaggi maremmani di varia stagionatura, giardiniera	
Tagliere formaggi e marmellate bio	€ 13
Formaggi maremmani varie stagionatura accompagnati da marmellate e miele bio KM 0	
Caprese con mozzarella di bufala DOP	€ 12
Mozzarella di bufala Casertana	
Carpaccio al balsamico e scaglie di pecorino	€ 15
Carpaccio di carne maremmana a crudo tagliato sottile	
Carpaccio d'oca	€ 15
Carpaccio di petto d'oca affumicato su letto di misticanza con vinaigrette	

PRIMI DI TERRA*

Gnocchi al cubettato di verdure

€ 14

Gnocchetti con verdure miste tagliate a cubetti

Paglia e fieno speck e funghi

€ 16

Tagliatelle all'uovo con speck, funghi misti, crema di tartufo e panna

Tortelloni maremmani al ragù//burro e salvia//pomodoro

€ 14

Tortello f.i.c ricotta e spinaci con il condimento scelto

SECONDI DI TERRA*

Tagliata di manzo rucola e grana

€ 18

Scaloppa ai funghi porcini

€ 15

Carne di manzo ai funghi porcini

Filetto di manzo al pepe verde

€ 22

Carne di manzo con salsa di panna e senape al pepe verde

Nodino di vitello guarnito

€ 16

Carne di vitella scottata alla griglia, con zucchine e pomodoro e cotta al forno con mozzarella e origano

Bistecca di maremmana

€ 6.00 hg. S.q.

Solitamente un Kg. 1/1.2 ideale per 2 persone

CONTORNI*

Patate fritte

€ 5

Insalata mista

€ 5

Verdure grigliate

€ 5

Patate al forno

€ 5

Pomodori, zucchine, melanzane

Flan di verdure

€ 5

carote, patate e zucchine

DESSERT*

Millefoglie scomposto	€ 6
Cantucci e Vinsanto	€ 6
Semifreddo alla mela su crumble di mandorle	€ 6
Salame al cioccolato e nocciola	€ 6
Tortino al cioccolato (senza glutine)	€ 6
Sorbetto al limone	€ 4
Sorbetto al limone con vodka	€ 6
Crema fredda caffè	€ 4
Crema fredda pistacchio con granella	€ 5
Gelato alla crema con marmellata di fichi calda	€ 6

Pane e coperto **€ 25**

* Gruppi di alimenti che potrebbero essere congelati secondo stagione e secondo disponibilità del mercato

** Crudité in base alla disponibilità: con mazzancolle/ gamberi/scampi, tonno e altri pesci congelati come previsto dalla legge. A tutela della Vostra salute usiamo prodotti congelati a bordo

S.q. = secondo quantità

Menu Bambini

PRIMI PIATTI

Pasta in bianco	€ 6
Pasta al pomodoro	€ 7
Pasta al ragù	€ 8
Pasta al pesto	€ 8
Tortellone al pomodoro / ragù	€ 10

SECONDI PIATTI *

Nuggets di pollo con patatine	€ 12
Hamburger con patatine	€ 12
Panino con hamburger e patatine	€ 13
Pizza Margherita	€ 7
Hamburger	€ 7

SCEGLI LA TUA TOVAGLIETTA!