

MENÙ IL MARE

ANTIPASTI

IMPEPATA DI COZZE € 13

Cozze freschissime, appena aperte, saltate in padella con abbondante pepe nero macinato al momento, un tocco di aglio e profumo di limone. Un piatto rustico ed essenziale che esalta il sapore autentico del mare, offrendo una fragranza mediterranea intensa e genuina.

ALICI FRITTE €13

Le alici, selezionate per la loro freschezza, vengono leggermente infarinate e fritte fino a ottenere una doratura croccante, mantenendo al contempo una consistenza morbida e saporita.

TARTARE DI TONNO €17

Tonno rosso fresco tagliato a dadini, accompagnato coulis di frutta assortite, che donano un equilibrio armonico tra note dolci e acidule, esaltando la freschezza e la delicatezza del pesce.

IL PAZZO €17

Degustazione di 4 antipasti: impepata di cozze, Alici fritte, Stufato di Tonno e una proposta dello Chef Simone a sorpresa.

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 16

Spaghetti al dente avvolti da un condimento a base di vongole fresche, sfumate con vino bianco e olio extravergine d'oliva. Un piatto semplice, ma dal sapore autentico e irresistibile, che richiama i profumi del mare.

PACCHERI SPIGOLA E LIMONE €16

I paccheri che abbracciano un delicato ragù di filetto di spigola fresca, profumato con scorza di limone e sfumato al vino bianco. Il tutto completato da un filo di olio extravergine d'oliva.

SECONDI

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERETTI €20

Calamari e gamberetti freschi dell'Argentario, leggermente infarinati e fritti fino a doratura. Serviti con spicchi di limone.

Croccantezza e freschezza dal mare toscano, perfetti da gustare con una spruzzata di limone.

TAGLIATA DI TONNO €26

Con Erbette saltate

Filetto di tonno fresco, scottato alla perfezione per mantenere il cuore rosato e morbido, servito a fette su un letto di erbette di campo saltate in padella con olio extravergine d'oliva e un pizzico di aglio. Un piatto sano e saporito, che celebra i sapori autentici del mare e della terra.

GAMBERI SPADELLATI €19

Gamberi freschi spadellati velocemente con un filo di olio extravergine d'oliva e un accenno di aglio, serviti su un letto di misticanza di stagione. Un piatto leggero e aromatico.

CARAMELLA DI SPIGOLA €19

Filetto di spigola cotto in tecnica speciale per ottenere un perfetto contrasto tra croccantezza esterna e morbidezza interna, impreziosito da un tocco fresco e vivace di agrumi che ne esalta la delicatezza e l'aroma.

CONTORNI

Patate fritte con la buccia €5

patate arrosto di Cetica €5

Fagioli/Cannellini all'olio extravergine €6

Spinaci saltati €5

Insalata verde o mista €5

LA TERRA MENU

ANTIPASTI

CARCIOFI E UBALDINO €14

I carciofi crudi, nel pieno della sua stagionalità, croccanti e leggermente amarognoli, tagliati a carpaccio, si equilibrano con la cremosità e l'intensità di questo formaggio del Palagiaccio stagionato 24 mesi, creando un'insalata con un mix di sapori autentici e avvolgenti.

FEGATINO 2.0 €13

Cremoso lingotto di fegatini di pollo adagiato su una sabbia croccante di pane artigianale e accompagnato da una coulis di lampone, per un contrasto armonioso tra sapidità e freschezza fruttata.

LE COCCOLE €14

Soffici coccoli fritti accompagnati da stracchino fresco e Prosciutto di Scarpaccia, caratterizzato da una stagionatura lenta e sapori intensi. Un mix perfetto di cremosità e croccantezza.

TARTARE DI MUCCA NEL BOSCO €17

Carne fresca di qualità superiore finemente battuta al coltello, servita al naturale per esaltare il suo sapore autentico. Accompagnata da pregiati funghi prugnoli, per un equilibrio di profumi e sapori delicati.

TAGLIERE RISTORO €30

(Consigliato per 2 persone)

Un assortimento di eccellenze del territorio, con formaggi a latte crudo e salumi artigianali selezionati. Sapori autentici che raccontano la tradizione e la qualità delle nostre terre.

PRIMI

PICI FATTI A MANO GOTA E CARCIOFI € 15

PICI FATTI A MANO AI CARCIOFI € 14

Pasta fresca tirata a mano, realizzata con farina e acqua, condita con carciofi e gota stagionata di scarpaccia. Oppure nella versione vegetariana solo con carciofi di stagione

TORTELLI DI PATATE

AL RAGÙ €15

Pasta fresca ripiena di patate, condita con un ragù di vacca ricco e intenso, a lunga cottura. Tradizione e sapore autentico in ogni boccone.

SECONDI

“ BISTECCA ”

ACCOMPAGNATA DA FAGIOLI CANNELLINI

La nostra cella dry aged (a vista in sala), al suo interno conserva e fa maturare le nostre perle:

“Simmental” Sapori Nobili +30 mesi età con +30 giorni di frollatura, all'osso con grasso e osso €5,5

“ Fassona / Limousine ” All. Le Colmate Pistoia. Max 24 mesi età con +30 giorni di frollatura, all'osso con grasso e osso €5,9

“Duchessa di Wolf” 10 anni di pascolo libero a Cinisi PALEMO+90 giorni di frollatura, all'osso con grasso e osso “VACCA SERENA”. €7,9

PANCIA DI MAIALE C.B.T €16

CON CIPOLLE CAMELATE

Pancia di Maiale allevamento nel bosco di Pomino. Carne sottoposta a cottura CBT per mantenere la sua morbidezza, poi rigenerata in forno e laccata al miele per un perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità, accompagnata da cipolle caramellate che ne esaltano i sapori.

FRITTO DELL' AIA €16

CON L'OSSO

Carni selezionate di Galletto faraona e coniglio dell'allevamento Abati Luigi in Toscana, fritte secondo la tradizione.

Una specialità autentica, con ingredienti di alta qualità e sapori genuini.

TAGLIATA E SEGATO DI MORETTI €27

Carne selezionata frollata e grigliata al punto giusto, affettata finemente e accompagnata da un carpaccio di carciofi Moretti, per un equilibrio perfetto tra gusto intenso e freschezza.

MENU THE OCEAN

STARTERS

Mussels with Pepper €13

Exceedingly fresh mussels, recently opened, sautéed in a pan with an abundance of freshly ground black pepper, a hint of garlic, and a whiff of lemon. This rustic and fundamental dish accentuates the true flavor of the sea, delivering an intense and authentic Mediterranean aroma.

FRIED ANCHOVIES €13

The anchovies, chosen for their freshness, are delicately floured and fried to a golden brown, preserving a tender and flavorful texture.

TUNA TARTARE €17

Fresh red tuna, diced into cubes, is paired with a variety of fruit coulis that create a harmonious balance of sweet and acidic notes, thereby enhancing the fish's freshness and delicacy.

THE MADMAN €17

Tasting of four appetizers: mussels with pepper, fried anchovies, tuna stew, and a surprise offering from Chef Simone.

APPETIZERS

SPAGHETTI ALLE VONGOLE €16

Spaghetti cooked al dente, enveloped in a sauce crafted from fresh clams, combined with white wine and extra virgin olive oil. This straightforward dish boasts an authentic and irresistible flavor that evokes the aromas of the sea.

Paccheri with Sea Bass and Lemon €16

Paccheri enveloping a delicate ragù of fresh sea bass fillet, infused with lemon zest and complemented by white wine. Finished with a drizzle of extra virgin olive oil.

SECONDS

FRIED CALAMARI AND SHRIMP €20

Fresh calamari and shrimp from Argentario, delicately floured and fried to a golden perfection.

Accompanied by lemon wedges.

Crispness and freshness from the Tuscan coast, ideal for savoring with a dash of lemon.

Sliced Tuna €26

With sautéed herbs

Fresh tuna fillet, expertly seared to maintain its tender, pink interior, is presented in slices atop a bed of wild herbs sautéed in extra virgin olive oil with a hint of garlic. This dish is both nutritious and flavorful, celebrating the genuine tastes of the sea and the land.

Sautéed Shrimp €19

Fresh prawns swiftly sautéed with a splash of extra virgin olive oil and a touch of garlic, presented atop a bed of seasonal mixed salad. A light and fragrant dish.

SEA BASS CANDY €19

Sea bass fillet prepared using a unique technique to achieve an ideal contrast between external crispness and internal tenderness, accentuated by a fresh and vibrant hint of citrus that elevates its delicacy and fragrance.

ACCOMPANIMENTS

French fries with skin €5

Sautéed spinach €5

Cetica roasted potatoes €5

Green or mixed salad €5

Cannellini beans with extra virgin olive oil €6

THE PLANET EARTH MENU



STARTERS

ARTICHOKES AND UBALDINO €14

Raw artichokes, at the peak of their season, are crunchy and slightly bitter, sliced into carpaccio, which harmonizes with the creaminess and intensity of this 24-month-aged Palagiaccio cheese, resulting in a salad that offers a blend of authentic and rich flavors.

LIVER 2.0 €13

Creamy chicken liver pâté served atop a crisp layer of artisanal bread, accompanied by a raspberry coulis, creates a harmonious contrast between savory richness and fruity freshness.

THE CUDDLES €14

Softly fried coccoli served with fresh stracchino and Scarpaccia ham, distinguished by a slow maturation process and robust flavors. An ideal combination of creaminess and crunchiness.

COW TARTARE IN THE WOODS €17

Premium quality fresh meat, meticulously chopped with a knife and served in its natural state to accentuate its authentic flavor. Accompanied by exquisite blackthorn mushrooms, creating a harmonious balance of delicate aromas and tastes.

REFRESHMENT BOARD €30

(Recommended for two individuals)

A selection of local specialties, featuring raw milk cheeses and carefully curated artisanal cured meats. Genuine flavors that narrate the heritage and quality of our region.

APPETIZERS

HANDCRAFTED PICI WITH GOTA AND ARTICHOKES €15

HANDCRAFTED PICI WITH ARTICHOKES €14

Freshly hand-rolled pasta, crafted from flour and water, garnished with artichokes and seasoned scarpaccia cheek.
Or in the vegetarian version featuring only seasonal artichokes.

POTATO TORTELLI WITH RAGÙ €15

Fresh pasta filled with potatoes, adorned with a robust and flavorful, slow-cooked beef ragù.
Tradition and genuine taste in every mouthful.

SECONDS "STEAK"

ACCOMPANIED BY CANNELLINI BEANS

Our dry aging cell (visible in the room) preserves and matures our pearls within:

"Simmental" Saporì Nobili, aged over 30 months with an additional 30 days of maturation, priced at **€5.50** per 100g, including fat and bone.

"Fassona / Limousine" All. Le Colmate Pistoia. Maximum 24 months old with an additional 30 days of aging, priced at **€5.9** per 100g, including fat and bone.

"Duchessa di Wolf" 10 years of free grazing in Cinisi PALERMO + 90 days of aging, per 100g with fat and bone "VACCA SERENA". **€7.90**

PORK BELLY C.B.T €16 WITH CARAMELIZED ONIONS

Pork belly cultivation in the Pomino woods.
Meat subjected to CBT cooking to preserve its tenderness is then regenerated in the oven and glazed with honey, achieving an ideal balance of sweetness and savoriness, complemented by caramelized onions that elevate its flavors.

FRIED FOOD FROM THE HAGUE €16 WITH THE BONE

Selected meats of cockerel, guinea fowl, and rabbit from the Abati Luigi farm in Tuscany, prepared in accordance with traditional methods.
A genuine specialty, crafted with premium ingredients and authentic flavors.

MORETTI'S CUT AND SAWN €27

Selected meat, aged and grilled to perfection, is finely sliced and paired with a Moretti artichoke carpaccio, creating an ideal balance between intense flavor and freshness.