



Abbandonati ai Piaceri e lasciati coccolare con
GUSTO

Il servizio è adeguato al nostro mood

*Le ordinazioni vengono servite in modo soft, senza troppa fretta per
aiutare i commensali a concedersi il giusto relax*

Abandon yourself to the pleasures and let yourself be pampered with
FLAVOR

The service is suited to our mood

*Orders are served softly, without too much rush to help guests
enjoy the dinner.*

la degustazione di Aldo Di Pesce

(tutto a discrezione dello chef)

Aldo's fish tasting menù

(all at the chef's discretion)

Degustazione di 4 antipasti (tasting of 4 starters)

***€ 26,00** (per persona/ per person)*

Degustazione di 5 portate (3 antipasti, 1 primo, 1 secondo)

5 Courses tasting (3 starters, 1 first course, 1 main course)

***€ 55,00** (per persona /per person)*

"con aggiunta di crudo di mare"

(1 ostrica , 1 scampo, 1 gambero rosso Sicilia, 1 gambero blu Nuova Caledonia)

"with the addition of raw seafood"

(1 oyster, 1 scampi, 1 Sicilian red prawn, 1 New Caledonia blue prawn)

***€ 22,00 in più** (per persona/ additional per person)*

La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo

Tasting is mandatory for the whole table

la degustazione di Aldo Di Terra

(tutto a discrezione dello chef)

Aldo's meat tasting menù

(all at the chef's discretion)

Degustazione di 4 antipasti (tasting of 4 starters)

***€ 26,00** (per persona/ per person)*

Degustazione di 5 portate (3 antipasti, 1 primo, 1 secondo)

5 Courses tasting (3 starters, 1 first course, 1 main course)

***€ 55,00** (per persona /per person)*

"con aggiunta di tartare di manzo"

(90 gr. tartare, servita con alici, capperi, salse d'accompagnamento)

"with the addition of beef tartare"

(90 gr. tartare, served with anchovies, capers, home-made sauces)

***€ 10,00 in più** (per persona/additional per person)*

La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo

Tasting is mandatory for the whole table

La degustazione di Mini- panini gourmet

Tasting of gourmet mini-sandwiches

4 deliziosi mini- panini agli spinaci, curcuma, barbabietola e peperoni
€ 18,00

4 delicious mini-sandwiches with spinach, turmeric, beetroot and bellpeppers

*Mini- panino servito con porchetta di Aldo, crema di carciofi, pomodori secchi
e provola affumicata*

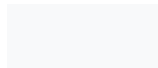
Mini-sandwich with Aldo's porchetta, artichoke cream, dried tomatoes and smoked provola cheese
(1-3-5-6-7-8-10-11)

*Mini- panino con polpo grigliato, carciofi, pancetta, cipolla croccante
e salsa barbecue homemade*

Mini- sandwich with grilled octopus, crunchy onions and home made bbq sauce
(1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)

*Mini- panino con lonzino di tonno, cipolle caramellate
stracciatella di burrata e spinacino*

*Mini- sandwich with cured tuna loin, caramelized onions, creamy burrata cheese
and fresh spinach leaves*
(1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)



*Mini- panino con lonzino di salmone, burro alle alici homemade
e insalatina tenera*

Mini- sandwich with cured salmon loin, homemade anchovy butter and tender salad
(1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)

Il Nostro Crudo

(Our Raw Seafoods)

Il plateau ROYAL (2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)



*(6 ostriche nostra selezione) 2 mazzancolle, 2 gamberi blu Nuova Caledonia, 2 scampi ,
2 gamberi rossi Sicilia, 2 gamberi viola dell'atlantico, 1/2 granciporro al vapore , 1 tartare di
gamberi , 1 tartare di salmone, 1 tartare di tonno*

The Royal Plateau

*(6 oysters from our selection, 2 prawns, 2 New Caledonia blue prawns, 2 scampis, 2 Sicilan red
prawns, 2 Atlantic purple shrimps, 1/2 steam crab, 1 prawn tartare, 1 salmon tartare, 1 tuna tartare)*

€ 90,00

Il plateau di mare (2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)



*(3 ostriche nostra selezione) 1 mazzancolla, 1 scampo, 1 gambero blu Nuova Caledonia , 1
gambero rosso Sicilia, 1 gambero viola dell'atlantico 1 tartare di gamberi, 1 tartare di tonno,
½ granciporro al vapore*

The seafood Plateau

*(3 oysters from our selection, 1 prawn, 1 New Caledonia blue prawn, 1 scampi, 1 Sicilan red prawn,
1 Atlantic purple shrimp, 1/2 steam crab, 1 prawn tartare, 1 salmon tartare, 1 tuna tartare*

€ 50,00

Componi Il TUO plateau di mare (2-4-12)



(Compose your own seafood plateau)

*Ostrica, I gioielli di Lucrezia (Valli di Comacchio) **€ 8,00 al pezzo/per piece***

*Ostrica Shardana (Sardegna) **€ 5,00 al pezzo/per piece***

*Ostrica di Follonica **€ 5,00 al pezzo/per piece***

*Ostrica Poget (Normandia – Francia) **€ 5,00 al pezzo/per piece***

*Ostrica Herve (Francia - Bordeaux) **€ 6,00 al pezzo /per piece***

*Ostrica Princessa de Setubal (Portogallo) **€ 6,00 al pezzo /per piece***

*Gambero rosso mediterraneo **€ 6,00 al pezzo/per piece***

*Mazzancolla mediterraneo **€ 6,00 al pezzo /per piece***

*Gambero blu Nuova Caledonia **€ 6,00 al pezzo/per piece***

*Scampi mediterraneo **€ 6,00 al pezzo/per piece***

Le tapassine di Aldo

(Aldo's small tapas)

Piccole porzioni per poterne gustare più di una (small portions so you can taste more than one)

La tavolozza delle tartare di pesce (salmone (60 gr), gamberi (60 gr) e tonno (60 gr)) servite con stracciatella di burrata, salse e frutta d'accompagnamento

The palette of fish tartare (salmon 60 gr., prawns 60 gr., tuna 60 gr.) served with creamy and soft burrata cheese, homemade sauces and accompanying fruits

(1-4-5-6-7-8-12)



€ 22,00

Gamberi in tempura , Lardo Etrusco, salsa di susine

Prawns in tempura, Etruscan lard, plum sauce

(1-2-4-7-12)

€ 12,00

Baccalà in tempura ripassato su crema di ceci e timo

Salted cod in tempura served with chickpeas cream and thyme

(1-4-6-12)

€ 11,00

Cozze, cacio, pepe e limone

Mussels, pecorino cheese and lemon

(1-4-7-14)

€ 12,00

Insalata di polpo , patate e pomodori cuore di bue

Octopus, potato and tomato salad

(14)

€ 10,00

Patè di fegato grasso di anatra , battuta di gamberi rosso , pan brioche , gel di Pinot nero , marmellata di fichi

Duck foie gras pate, red prawn tartare, brioche bread, Pinot Noir gel, fig jam

(1-2-3-7-12)

€ 18,00

*Selezione di salumi di pesce di Aldo (salmone, baccalà ,tonno e ricciola), servito con salse,
burro alle alici, pan brioche tostato,
Selection of Aldo's cure fish (salmon, cod, tuna and amberjack) served with sauces, anchovy butter,
toasted brioche bread
(1-4-6-7-11-12-)
€ 22,50*

*Tartare di manzo (180 gr) servita con alici, capperi , salse d'accompagnamento e uovo marinato
Beef tartare(180 gr.) served with anchovies, capers, home-made sauces, marinated egg)
(4-7-14)
€ 18,00*

*Il tonno di Aldo (carne di maiale CBT) servita con pomodoro, olive di Gaeta, cipolla croccante e
mozzarella di bufala
Aldo's tuna (pork meat cooked in low temperature) served with tomato, Olive from Gaeta, crunchy
onions and buffalo's mozzarella
(1-7)
€ 12,00*

*Coccole con fiocco di prosciutto dolce toscano, pecorino toscano e miele
Fried dough served with sweet tuscan prosciutto, tuscan pecorino cheese, honey
(1-7)
€ 16,00*

*“i carpacci , salumi e tartare sono tutti di produzione propria”
“the carpaccios, cured meats and tartare are all home-made”*

La pasta fresca all'uovo fatta a mano

Fresh hand-made egg pasta

Gli spaghetti con vongole lupini, bottarga di astice blu e granciporro fatta in casa e pomodoro del Piennolo

Spaghetti with lupine clams, home-made blue lobster and crab roe and Piennolo's tomato

(1-2-3-14)  

€ 17,50

I pici come li mangia Cristian

(calamari, gamberi, scampi, cozze, vongole pomodoro del piennolo)

Pici with squids, prawns, scampi, mussels, clams and Piennolo's tomato

(1-2-4-12-14) ##   **€ 20,00**

Rigatoni con crema di formaggio, asparagi di mare, tartare di tonno e zest di limone

Rigatoni with cheese cream, glasswort, tuna tartare and lemon zest

(1-3-4-7-12)

€ 17,00

Tortelli ripieni di burrata di bufala con pomodori datterini

Tortelli filled with buffalo's soft burrata cheese with datterini tomatoes

€ 13,00

con mazzancolle e pomodori datterini / with prawns and datterini tomatoes

(1-2-3-7-12)

€ 18,00

Paccheri o tagliolini con 1/2 astice e pomodoro del Piennolo

Paccheri or tagliolini with 1/2 lobster and Piennolo's tomato

(1-2-3-12)

€ 28,00

(astice intero per 2 persone/ whole lobster for 2 person)

€ 50,00

Tagliatelle con ragù di anatra e pistacchi tostati

Tagliatelle with duck sauce and toasted pistachio

(1-3-5)

€ 16,00

Occidente incontra Oriente

Occident meet the Orient

*Gyoza con ripieno di manzo, verze, cipolle e carote serviti con stufato
di manzo toско-campano*

Gyoza filled with beef, cabbage, onions and carrots served with stewed beef

(1-3-6-7-9) ###

€ 18,00

Gyoza con ripieno di gamberi con salsa al limone e lime e tartare di gamberi

Gyoza filled with shrimps served with lemon and lime sauce , prawn tartare

(1-2-3-6-9) ###

€ 21,00

*Gyoza con ripieno di maiale di cinta senese e verdure serviti con
crema di pecorino e tartufo di stagione*

Gyoza filled with cinta senese pork and vegetables served with pecorino cream and seasonal truffle

(1-3-6-7-9)

€ 20,00

I Secondi

Main Course

Frittura di gamberi, calamari, paranza, baccalà e verdure in tempura
Fried shrimps, squids, salted cod, small fishes like red mullets and vegetables in tempura

##(1-2-4-12)  
€ 24,00

Il tataki di tonno con sesamo e teriyaki serviti con verdura in tempura
Tuna tataki with sesame and teriyaki sauce served with vegetables in tempura

(1-4-6-8)  
€ 22,00

La grigliata di mare con totani, polpo, gamberone, scampo, seppia e trancio di tonno
servita con verdure grigliate

Grilled squid, octopus, prawns, scampi, cuttlefish, tuna steak and grilled vegetables

(2-4-12) ##  
€ 35,00

Insalata tiepida con scampi, calamari, gamberi, polpo e verdure di stagione
Warm salad with scampi, squid, prawns, octopus and seasonal vegetables

##(2-12-14)  
€ 23,00

Buttera di cinta senese servita con salsa al Merlot, crema di patate, pak-choi all'olio, aglio e peperoncino, tartufo di stagione

Cinta senese's pork tomahawk served with Merlot sauce, potato cream, pak-choi sauteed in oil, garlic and chilly pepper, seasonal truffle

€ 22,50

Tagliata di bistecca Maremmana, misticanza, pomodori cuori di bue, petali di grana padano
riduzione di Chianti Classico

Maremanno's beef slice, tender salad, tomato, grana padano cheese petals, Chianti Classico wine
reduction **€ 22,00**

Con tartufo di stagione /with seasonal truffle **€ 28,00**

Degustazione di formaggi artigianali Dop Tenuta Il Radichino e Le Caprine
Tasting of artisanal cheeses DOP Tenuta Il Radichino e Le Caprine

(Caprini, pecorini, mucca) (Goat, sheep and cow)

(7-8-10)

€ 22,00

Pane e coperto/ bread and table charge

€ 3,50

N.B.

Da segnalare le vostre allergie, intolleranze e abitudini alimentari (Please note your allergies, intolerance and eating habits)

I SIMBOLI (The Symbols)

In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011-Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. *In lack of fresh products, we use frozen products, the fish intended to be consumed raw has previously been subjected to reclamation treatment, in compliance with legal requirements. Dear clients, we believe it is necessary to report, given the type of activity the list of allergenic ingredients present in Annex II of EU reg. 1169/2011-Substance or products that cause allergies and intolerances*

Prodotti che provocano allergie e intolleranze /Product that can cause allergies and intolerances

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE /Cereal containing gluten
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI/ Crustaceans and derived products
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI/ Eggs and derived products
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI/Fish and derived products
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI/Peanuts and derived products
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI /Soya and derived products
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI/ Milk and derived products
8. FRUTTA A GUSCIO /Nuts
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI /Celery and derived products
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI /Mustard and derived products
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI/Sesame oil and derived products
12. ANIDRIDE SOLFOROSA/ Sulfur dioxide
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI/ Lupins and derived product
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI/ Molluscs and derived products

Prodotti congelati a bordo/ frozen products on board

Prodotti surgelato /Frozen products



adattabile per vegetariani (adaptable for vegetarians)



adattabile per celiaci (adaptable for celiacs)



adattabile per intolleranti al lattosio (adaptable for lactose intolerants)