



ANTIPASTI / STARTERS

GRAN CRUDO DI PESCE E CROSTACEI DEL MARECHIARO

Marechiaro's raw fish and seafood platter

PAPPA AL POMODORO CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO E BURRATA

Tomato soup with red shrimp and burrata

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO CON PORCINI E CECI

Roasted octopus with porcini mushrooms and chickpeas

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON CIPOLLA ROSSA, MAIONESE DI SOIA ALLA SENAPE E MIELE

Beef tartare with red onion, soy mayonnaise with mustard and honey

UOVO DI GALLINA 63° CON SCAROLA RIPASSATA ALL'AGLIO NERO E TARTUFO

63-degree egg with black garlic and truffle seared escarole

I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO, CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNAI DAI PESCATORI LOCALI.

OUR MENUS ARE DAILY BASED ON THE VERSILIA'S COOKING TRADITION AND THE EXCELLENCY OF THE LOCAL PRODUCTS AND THE RAW MATERIALS, SUCH AS THE SEAFOOD PRODUCTS DELIVERED BY THE LOCAL FISHERMEN.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.
ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.

SOME PRODUCTS MAY HAVE BEEN SUBJECT TO TEMPERATURE REDUCTION TO GUARANTEE THEIR QUALITY AND SAFETY, AS STATED IN THE HACCP PLAN PURSUANT TO THE REGULATION CE 852/04 AND CE 853/04.
ALLERGENS: PLEASE TELL US IF YOU NEED TO CONSUME DISHES FREE OF CERTAIN ALLERGEN SUBSTANCES.



PRIMI / FIRST COURSES

RAVIOLO CASERECCIO CON MELANZANA AFFUMICATA E GALLINELLA CON IL SUO BRODETTO
Homemade ravioli with smoked eggplant and tub gurnard

SPAGHETTI ALLE ARSELLE
Arselle clams spaghetti

PACCHERI CON PORCINI, CALAMARETTI E DATTERINO GIALLO AFFUMICATO
Paccheri with porcini mushrooms, squid and smoked yellow cherry tomatoes

RISOTTO CARNAROLI INVECCHIATO CON CREMA DI ZUCCA GIALLA E SCAMPI
Aged carnaroli risotto with shrimps and yellow pumpkin cream

CREMA DI CANNELLINI AL ROSMARINO E PANE TOSCANO FRITTO
Navy beans soup with rosemary and fried Tuscan bread



SECONDI / MAIN COURSES

FRITTURA DEL MAR TIRRENO CON VERDURINE DI STAGIONE

Fried squids and shrimps from Tyrrhenian Sea with seasonal vegetables

TAGLIATA DI TONNO CON MILLEFOGLIE DI PATATE, PROVOLA E NEPITELLA

Seared tuna with potatoes millefeuille, provola cheese and lesser calamint

SANDWICH DI ORATA SU CACIUCCO LIVORNESE

Bream sandwich on Livornese seafood stew

PESCATO DEL GIORNO DEL MARECHIARO

Marechiaro's catch of the day

TAGLIATA DI MANZO CON TRIFOLATA DI FUNGHI PORCINI

Sliced steak with mushrooms cooked in olive oil, parsley and garlic



DOLCI / DESSERTS

IL NOSTRO TIRAMISÙ NUTELLA E PISTACCHIO

Our Nutella and pistachio tiramisu

CROSTATINA DI FROLLA, CREMA E FICHI

Short-pastry tart, cream and figs

CREMA CATALANA ALLE BACCHE DI VANIGLIA E LAMPONI

Catalan cream with vanilla berries and raspberries

TAGLIATA DI FRUTTA

Fruit composition

TRIS DI SORBETTI

Sorbet trio

COPERTO

Cover charge

ACQUA

Water

CAFFÈ

Coffee