



MENU PRANZO

ANTIPASTI / APPETIZERS

TRILOGIA DI TARTARE GOURMET (TONNO, SPADA, SALMONE) CON INSALATINA CROCCANTE, FRUTTA MARINATA E PANNA ACIDA**

TARTARE TRILOGY (TUNA, SWORDFISH, SALMON) WITH SALDAD, MARINATED FRUITS AND SOUR CREAM

€ 18,00

BURRATINA RIPIENA DI PESTO ROSSO, CON CUORE DI TONNO E INSALATINA DI PATATE VIOLA, NOCCIOLE, SALICORNIA E RUCOLA

BURRATA CHEESE FILLED WITH RED PESTO, ON A VIOLET POTATOES SALAD WITH TUNA, NUTS, GLASSWORT AND ROCKET SALAD

€ 20,00

CARPACCIO DI MANZO CON MOUSSE DI FOIE GRASS, CHAMPIGNON MARINATO A CRUDO, JULIENNE DI VERDURE, MANDORLE CROCCANTI**

BEEF CARPACCIO WITH FOIE GRAS, MARINATED CHAMPIGNONS, VEGETABLES, CRISPY ALMONDS

€ 20,00

SGOMBRO SCOTTATO SU SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA CON ALICI, AGLIO E UVETTA

SEARED MACKEREL ON A SAUTEED ESCAROLE MIXED WITH ANCHOVIES, GARLIC AND RAISIN

€ 17,00

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO**

DAILY FISH CARPACCIO**

Da € 20,00 a € 30,00

PROSCIUTTO E MELONE

RAW HAM WITH MELON

€ 15,00

PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA PUGLIESE

RAW HAM AND MOZZARELLA

€ 16,00

PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

PASTA WITH CLAMS

€ 19,00 (CON BOTTARGA / WITH FISH EGGS € 22,00)

RISO ACQUERELLO CON FRUTTI DI MARE* (MIN 2 PAX)

ACQUERELLO RICE WITH MIXED SEAFOOD** (MIN 2 PAX)

€ 40,00 (2 porzioni/2 portions)

SPAGHETTO AL NERO DI SEPIA CON RAGU DI POLPO**

SQUID INK SPAGHETTI WITH OCTOPUS* SAUCE

€ 21,00

ZUPPA DI COZZE ALLA PUTTANESCA CON CROSTONE DI PANE ALL'AGLIO

MUSSELS SOUP WITH GARLIC CRISPY BREAD

€ 18,00

GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO, CON BACCELLI DI FAVE E CACIOCAVALLO

GNOCCHI WITH PISTACHIO SAUCE, BROAD BEANS AND CACIOCAVALLO CHEESE

€ 16,00

SPAGHETTI CON /WITH:

SCAMPI* (PRAWNS) € 37,50 a porzione (MIN 2 Porzioni)

ARAGOSTA NOSTRANA (ROCK LOBSTER) € 15,00 X HG

ASTICE NOSTRANO (HOMARUS LOBSTER) € 15,00 X HG

GRANSEOLA O GRANCHIO (SPIDER CRAB) € 7,00 X HG

PICI DEL GIORNO

DAILY PICI

Da € 17,00 a € 20,00

SECONDI / SECOND COURSES

ACCIUGHE FRITTE CON MAIONESE AL LIME**

FRIED ANCHOVIES** WITH LIME MAYO

€ 15,00

CODA DI ROSPO IN UMIDO CON POMODORINI, OLIVE E CAPPERI SU SPINACINO RIPASSATO

STEAMED MONKFISH WITH TOMATOES, OLIVES AND CAPERS, SERVED ON SPINACH COOKED IN A PAN

€ 19,00

GAMBERONI* AL SALE CON PATATE AL VAPORE E UNA SALSA DI REMOULADE

PRAWNS WITH SALT, STEAMED POTATOES AND REMOULADE SAUCE

€ 18,00

FRITTURA "LA LUCCIOLA" DI GAMBERI E CALAMARI*

FRIED SHRIMPS AND SQUIDS*

€ 22,00

PESCATO DEL GIORNO / OUR DAILY CHOISES OF FRESH SEAFOOD:

-PESCE ALL'ISOLANA O AL SALE / FISH AT "ISOLA STYLE" OR SALT BAKED € 8,00 X HG

-ARAGOSTA NOSTRANA /ROCK LOBSTER € 15,00 X HG

BISTECCA FIORENTINA CON PATATE € 6,00 X HG

TUSCANY STEAK WITH POTATOES € 6,00 X HG

HAMBURGER DI BLACK ANGUS CON PATATINE*

HAMBURGER WITH FRENCH FRIES*

(CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA,PANCETTA,FONTINA,POMODORO,INSALATA/ONION,BACON,CHEESE,TOMATO,SALAD)

€ 18,00

HAMBURGER VEGANO CON PATATINE*

VEGAN BURGER WITH FRENCH FRIES*

(POMODORO E INSALATA/TOMATO AND SALAD)

€ 15,00

INSALATE / SALADS

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA PUGLIESE

TOMATO AND BUFALA MOZZARELLA

€ 12,00

INSALATA DI SEPIA* CON FINOCCHI, SUPREME DI ARANCIA, PINOLI TOSTATI E BOTTARGA A SCAGLIE

SQUID* SALAD WITH FENNEL, ORANGE, TOASTED PINE NUTS AND BOTARGO

€ 17,00

INSALATA "LA LUCCIOLA" DI POLPO* CON SEDANO GHIACCIO

"LA LUCCIOLA" OCTOPUS* SALAD WITH CELERY

€ 18,00

INSALATA DI SPINACINO FRESCO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, MIELE, NOCI E POMODORINI CONFIT

FRESH SPINACH SALAD WITH PARMIGIANO CHEESE, HONEY, TOMATOES AND WALNUTS

€ 14,00

LA "GRECA", CON INSALATA VERDE, POMODORINI, CETRIOLI, OLIVE, FETA E ORIGANO

"LA GRECA", WITH GREEN SALAD, TOMATOES, CUCUMBER, OLIVES, FETA CHEESE AND ORIGAN

€ 13,00

DOLCE DEL GIORNO / DAILY DESSERT € 8,00

FRUTTA FRESCA / FRESH FRUITS € 6,00

ACQUA 750 ML € 3,00

COPERTO/COVER CHARGE € 1,00

I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati / Dishes marked with an asterisk contain frozen ingredients

I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente scongelati per l'utilizzo / Dishes marked with two asterisks contain fresh products cooked and frozen by our chef