

POKE' Disponibile dalle 12.30 alle 15 Available from 12.30 pm to 3 pm

Pokè gamberi Riso basmati, Avocado, Pomodorini, Cetriolo, € 16

Fagiolini, Germogli di Soya, Sesamo, Gamberi*, Citronette Soya

Pokè with prawns Basmati Rice, Avocado, cherry tomatoes, cucumber,

green beans, soya sprouts, sesame, prawns*, citronette soya

allergeni allergens: 2,6,11

Pokè salmone Riso basmati, Avocado, Pomodorini, Cetriolo, € 15

Fagiolini, Germogli di Soya, Sesamo, Salmone Marinato, Citronette Soya

Pokè with salmon Basmati Rice, Avocado, cherry tomatoes, cucumber,

green beans, soya sprouts, sesame, marinates salmon, citronette soya

allergeni allergens: 4,6,11

Pokè Greco Quinoa, Cetroilo, Olive, Cipolla Rossa, Pomodorini, Feta, € 13

Mandorle, Vinaigrette al Balsamico

Greek Pokè Quinoa, cucumber, olives, red onion, cherry tomatoes, feta cheese,

almonds, balsamic vinaigrette

allergeni allergens: 7,8

Pokè Apuano Farro, Pomodorini, Olive, Cipolla, Cannellini, Fagiolini, € 15

Tonno del Chianti, Mandorle, Vinaigrette al Balsamico

Apuan Pokè Spelt, cherry tomatoes, olives,, onion, cannellini beans, green beans,

Chianti tuna, almonds, balsamic vinaigrette

allergeni allergens: 1,8,12

*In caso di irreperibilità di prodotti freschi saranno usati prodotti congelati di alta qualità.

If fresh products can not be found, high quality frozen products will be used.

ITALIAN TASTE Disponibile dalle 12.30 alle 15 Available from 12.30 pm to 3 pm

Spaghetti ai frutti di mare* Seafood* spaghetti allergeni allergens: 1,2,4,9,12,14	€ 18
Trofie al pesto Typical trofie with pesto sauce allergeni allergens: 1,7,8,12	€ 16
Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle with meat ragout allergeni allergens: 1,3,9,12	€ 16
Penne all'arrabbiata Penne with spicy tomatoes sauce allergeni allergens: 1,12	€ 14
Prosciutto crudo e melone Raw ham and melon	€ 15
Caprese con mozzarella di bufala Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella allergeni allergens: 7	€ 14
Pesce bianco*, gamberi* e verdure in tempura Tempura of fish*, prawns* and vegetables allergeni allergens 2,4,5,6,9,11,12,14	€ 18
Grigliata mista di pesce* Mixed grilled fish allergeni allergens 2,4,6,14	€ 25

*In caso di irreperibilità di prodotti freschi saranno usati prodotti congelati di alta qualità.
If fresh products can not be found, high quality frozen products will be used.

HAMBURGER & SANDWICHES

Disponibile dalle 12.30 alle 15 e dalle 19 alle 22

Available from 12.30 pm to 3 pm and from 7 pm to 10 pm

Toast prosciutto cotto e formaggio Ham and cheese toast allergeni allergens: 1,7,8,12	€ 6
Sandwich salmone affumicato, formaggio morbido e mela verde Smoked salmon, soft cheese and green apple sandwich allergeni allergens: 1,4,7,12	€ 15
Sandwich pomodoro e mozzarella Fresh tomatoes and mozzarella sandwich allergeni allergens: 1,7	€ 10
Hamburger di manzo con patate stick* Beef hamburger with stick potatoes* allergeni allergens: 1,6,7,10,11	€ 15
Pane, porchetta e salsa verde Roasted pork sandwich with sauce allergeni allergens: 1,3,12	€ 12
Tagliere di salumi e formaggi Selection of cold cuts and cheeses allergeni allergens: 3,7	€ 16

*In caso di irreperibilità di prodotti freschi saranno usati prodotti congelati di alta qualità.

If fresh products can not be found, high quality frozen products will be used.

IN NOSTRO SUSHI SELECTION OF SUSHI

Disponibile dalle 12.30 alle 14 e dalle 19 alle 22 ; chiuso lunedì e martedì

Available from 12.30 pm to 2 pm - from 7 pm to 10 pm; close on Monday and Tuesday



I misti di pesce* Fish Selection

Misto sushi* 5 pezzi € 12

Mixed sushi 5 pieces

allergeni allergens: 1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14

Misto sushi* 10 pezzi € 20

Mixed sushi 10 pieces

allergeni allergens: 1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14

Misto sushi* 20 pezzi € 35

Mixed sushi 20 pieces

allergeni allergens: 1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14

Misto sushi* 35 pezzi € 50

Mixed sushi 35 pieces

allergeni allergens: 1,2,3,4,6,7,9,10,11,12,14

Misto sushi Apuano Gourmet 4 pezzi € 12

(selezione dello Chef con prodotti km 0: salsiccia di Bacci, lombo di Bacci, ciccia conciata di Bacci, caprino Colle D'Antona di Filippo)

Mixed meat sushi 4 pieces

allergeni/allergens: 7,10,12



Donburi*

Unadon -ciotola di riso con anguilla grigliata €24

bowl of rice with grilled eel

allergeni/allergens: 1,4,6,11,12

Chirashi -ciotola di riso con pesce crudo misto, insalata di avocado €24

bowl of rice with mixed raw fish, avocado salad

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

Zuppe Soups

zuppa di miso con tofu e alga wakame €10

miso soup with tofu and wakame seaweed

allergeni/allergens: 6,12

zuppa di miso con gamberi* €12

miso soup with prawns*

allergeni/allergens: 2,6,12

Tempura*
(senza glutine gluten free)

Tempura di gamberi, pesce bianco e verdure € 18

White fish, prawns and vegetables tempura

allergeni/allergens: 2,4,6,9,12,14

Selezione di maki in tempura € 14

Selection of maki in tempura

allergeni/allergens: 2,4,6,9,12,14

Tempura vegetariana  € 12

Vegetarian tempura

allergeni/allergens: 2,4,14

Le tartare 

Tartare di salmone € 18

Salmon tartare

allergeni/allergens: 4,11,12

Tartare di branzino € 18

Seabass tartare

allergeni/allergens: 4,11,12

 *prodotto fresco sottoposto a trattamento termico*

 *fresh product with preventive heat treatment*

 *piatto vegetariano/vegetarian dish*


 *piatto vegano/vegan dish*

*In caso di irreperibilità di prodotti freschi saranno usati prodotti congelati di alta qualità.

If fresh products can not be found, high quality frozen products will be used.

I DOLCI OUR DESSERTS

Disponibile dalle 12.30 alle 15 e dalle 19 alle 22
Available from 12.30 pm to 3 pm - from 7 pm to 10 pm

Panna cotta ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato Panna cotta with mixed berries and chocolate flakes allergeni allergens: 5,6,7,8,11	€ 6
Tiramisù Typical cream with mascarpone cheese, coffee and biscuits allergeni allergens: 1,3,7,8	€ 8
I nostri gelati: creme e sorbetti Ice-cream selection: creams and sorbets allergeni allergens: 1,3,5,6,7,8,11,12	€ 6
Tagliata di frutta Fruit selection	€ 8
Kinugoshi:tofu,fagioli azuki e cacao  Kinugoshi: tofu, azuki beans e cocoa allergeni allergens: 6,12	€ 6

Lista allergeni **Food Allergens**

1. glutine -*gluten- gluten- Gluten*
2. crostacei -*shellfish- crustacés- Krebstiere*
3. uova -*eggs- oeufs- Eier*
4. pesce -*fish- poisson- Fisch*
5. arachidi -*peanuts- cacahuètes- Erdnüsse*
6. soia -*soy- soja- Soya*
7. latte -*milk- lait- Milch*
8. frutta a guscio -*nuts- fruits secs- Schalenfrüchte*
9. sedano -*celery- céleri- Sellerie*
10. senape -*mustard- moutarde- Senf*
11. sesamo -*sesame- sésame- Sesam*
12. solfiti - *sulphite- sulfites- Sulfite*
13. lupini -*lupin- lupins- Lupinen*
14. molluschi -*mollusc- mollusques-Weichtiere*

 piatto vegano/ *vegan dish*

CAFFETTERIA CAFETERIA

Caffè espresso <i>Espresso</i>	€ 1,5
Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,5
Caffè freddo <i>Iced coffee</i>	€ 3
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 1,5
Caffè al Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 1,5
Caffè corretto <i>Liqueur coffee</i>	€ 2,5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,5
Cappuccino di soia <i>Soy cappuccino</i>	€ 2,5
Caffelatte <i>White coffee</i>	€ 2,5
Caffè Americano <i>Americano</i>	€ 3
Latte <i>Milk</i>	€ 1,5
Latte vegetale <i>Vegetable milk</i>	€ 1,5
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 3
Selezione di tè <i>Tea selection</i>	€ 3
Tè con biscotti (anche senza glutine) <i>Tea with biscuits (also gluten free)</i>	€ 6
Selezione di tisane <i>Infusion selection</i>	€ 3
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	€ 2,5

SOFT DRINKS

Thè freddo <i>Iced tea</i>	€ 3
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 3
Spremute <i>Fresh squeezed juices</i>	€ 4
Centrifugati di frutta e verdura <i>Fruit and vegetables centrifuged</i>	€ 8
Frullato di frutta <i>Smoothie</i>	€ 8
Frullato di frutta con gelato <i>Smoothies with icecream</i>	€ 10
Bibite <i>Soft drinks</i>	€ 3
Acqua minerale bottiglia 500 ml <i>Mineral water 500 ml</i>	€ 2
Acqua minerale bottiglia 750 ml <i>Mineral water 750 ml</i>	€ 3

VINI AL BICCHIERE WHINE BY THE GLASS

Vino bianco o rosso <i>White or red wine</i>	€ 5
Vino bianco o rosso Cuvée <i>Cuvée white or red wine</i>	€ 8
Vini da dessert <i>Dessert wine</i>	€ 5
Spumante <i>Sparkling wine</i>	€ 5
Prosecco <i>Prosecco</i>	€ 5

BIRRA BEERS

Moretti	€ 4
Ichnusa non filtrata	€ 5
Heineken	€ 5
Corona	€ 5
Gluten free	€ 4
Birra analcolica <i>Alcool free beer</i>	€ 5

SPUMANTI SPARKLINGS

Rosè Spumante Brut IGT Col Dei Salici	€ 20
Prosecco S.Maurizio + DOC Extra Dry	€ 18
Prosecco di Valdobbiaidene D.O.C.G Col dei Salici	€ 20
Berlucchi Cuvée Imperiale	€ 40
Cuvée Royal -Marchese Antinori	€ 35
Rosè Brut -Cantine Lvnae Bosoni	€ 25
Ferrari Maximum Brut	€ 35
Ferrari Perlé	€ 50
Cà del Bosco Cuvée Prestige	€ 60

CHAMPAGNE

Moët Chandon	€ 70
Serge Mathieu Tradition	€ 60
Veuve Cliquot	€ 90
Cristal Cuvée de Prestige	€ 350
Dom Perignon	€ 350

APERITIVI APERITIFS

Crodino	€ 5
SanBitter rosso	€ 5
Campari soda	€ 5
Aperol	€ 5
Bitter Campari	€ 6
Pernod	€ 7

VERMOUTH

Martini Rosso	€ 5
Martini Bianco	€ 5
Martini Dry	€ 5
Punt e mes	€ 5
Carpano antica formula	€ 5
Noilly prat dry	€ 5

COCKTAIL ANALCOLICI ALCOOL FREE COCKTAILS

Excelsior	€ 8
succo d'ananas, limone, sciroppo di fragola	
<i>pineapple juice, lemon, strawberry syrup</i>	
Il Sestante	€ 8
succo d'arancia e ananas, limone, frutto della passione	
<i>orange and pineapple juice, lemon, passion fruit</i>	
Virgin Mojito	€ 8
lime, zucchero, menta fresca, ginger ale	
<i>lime, sugar, fresh mint, ginger ale</i>	
Virgin Piña Colada	€ 8
succo ananas, sciroppo o latte di cocco	
<i>pineapple juice, coconut syrup or milk</i>	
Virgin Spritz	€ 8
succo arancia, crodino o sanbitter, acqua tonica	
<i>orange juice, tonic water, crodino or sanbitter</i>	
Bluberry mule	€ 8
succo di mirtillo, lime, menta fresca, sciroppo d'agave, ginger beer	
<i>bluberry juice, lime, fresh mint, agave syrup, ginger beer</i>	

LONG DRINKS

Bloody Mary	€ 10
Campari Orange	€ 10
Cuba libre	€ 10
Moscow Mule	€ 10
Rhum cooler	€ 10
Gin Lemon	€ 10
Gin fizz	€ 10
Long Island iced tea	€ 10
Pina colada	€ 10
Tequila sunrise	€ 10
Tom Collins	€ 10
Vodka lemon / Vodka Tonic	€ 10

CREA IL TUO GIN TONIC CREATE YOUR GIN TONIC

Hendrick's	€ 12
Bombay Sapphire	€ 10
Gordon's Gin	€ 10
Tanqueray	€ 10
Gin mare	€ 12
Roby Marton Italian Gin	€ 12
Malfi gin	€ 12
Malfi gin rosa	€ 12
Ginepraio	€ 10
Old Tom Gin Cittadelle	€ 10

da abbinare con *to match with*
fever tree indian tonic or fever tree mediterranean tonic

COCKTAILS CLASSICI EVERGREEN COCKTAILS

Spritz Aperol o Campari	€ 10
Americano	€ 10
Caipirinha	€ 10
Caipiroska	€ 10
Cosmopolitan	€ 10
Daiquiri	€ 10
Dark and stormy	€ 10
Manhattan	€ 10
Martini	€ 10
Vodka Martini	€ 10
Negroni	€ 10
Margarita	€ 10
Old fashioned	€ 10
Sidecar	€ 10
White Lady	€ 10
Hugo	€ 10
Gin Basil smash	€ 10

AFTER DINNER COCKTAILS

Alexander	€ 10
Black Russian/White Russian	€ 10
Rusty nail	€ 10
Stinger	€ 10
Espresso Martini	€ 10
Irish coffee	€ 10

RHUMS

Bacardi carta Blanca (Cuba)	€ 7
Havana club 3 años (Cuba)	€ 7
Havana club 7 años (Cuba)	€ 8
Doorly's (Barbados)	€ 10
Goslings (Bermuda)	€ 10
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	€ 10
Zacapa 23 (Guatemala)	€ 13

WHISKEY

Tennessee whiskey

Jack Daniel's Tennessee	€ 7
-------------------------	-----

Bourbon Rye

Bulleit 95 Rye	€ 8
Four roses Kentucky	€ 7
Wild turkey Kentucky	€ 7
Jim Beam rye	€ 7

Irish whiskey

Tullamore dew	€ 7
John Jameson	€ 7

WHISKY

Canadian whisky

Canadian Club	€ 7
---------------	-----

Single malt scotch whisky

Lagavulin 16	€ 14
Talisker storm	€ 12
Oban 14	€ 13
Glenfiddich 12 yr	€ 12
Glen Grant 5yr	€ 7
Glen Livet 10 yr	€ 10
Glenkinchie	€ 10

Blended scotch whisky

J&B	€ 6
Johnnie Walker red label	€ 6
Johnnie Walker black label 12 yr	€ 12
Chivas Regal 12 yr	€ 10

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P	€ 10
Rémy Martin V.S.O.P	€ 10
Menuet Grande Champagne	€ 13

BRANDY

Carlos I	€ 8
Cardenal Mendoza	€ 8
Vecchia Romagna etichetta nera	€ 6

CALVADOS

Calvados Christian Drouin	€ 8
Ménorval calvados Prestige	€ 8

GRAPPE

Diciotto Lune stravecchia	€ 10
Antica grappa del nonno Chianti	€ 6
Antica grappa del nonno Moscato	€ 6
Acquavite di Vinaccia	€ 6

TEQUILA

Don Julio Blanco	€ 7
José Cuervo silver	€ 7
José Cuervo reposado	€ 8
Sauza Silver	€ 7

VODKA

Moskoyskaya Russia	€ 8
Absolut Svezia	€ 8
Grey Goose Francia	€10

AMARI E DIGESTIVI

Averna	€ 5
Fernet Branca / Fernet Branca menta	€ 5
Cynar	€ 5
Lucano	€ 5
Montenegro	€ 5
Jägermeister	€ 5
Ramazotti	€ 5
Rabarbaro Zucca	€ 5

Vecchio amaro del Capo	€ 5
Vecchio amaro del Capo Riserva	€ 8
China Martini	€ 5
Jefferson amaro importante	€ 5

LIQUORI

Baileys	€ 8
Chartreuse giallo o verde	€ 7
Cointreau	€ 7
Amaretto di Saronno	€ 5
Drambuie	€ 7
Galliano	€ 5
Grand Marnier	€ 7
Limoncello	€ 5
Liquore alla liquirizia	€ 5
Mandarinetto	€ 5
Mirto	€ 5
Sambuca	€ 5
Southern comfort	€ 8
Kahlúa	€ 7
Chambord	€ 8
Crème de mûre	€ 6
Batida de coco	€ 6

