

LUNCH MENÙ disponibile dalle 12.30 alle 14 available from 12.30 pm to 2 pm

- Pokè gamberi (riso basmati, avocado, pomodorini, cetriolo, fagiolini, sesamo, gamberi*, citronette soya) € 16
Prawns Pokè (basmati rice, avocado, cherry tomatoes, cucumber, green beans, sesame, prawns*, citronette soya)
allergeni allergens: 2,6,11
- Pokè salmone (riso basmati, avocado, pomodorini, cetriolo, fagiolini, sesamo, salmone marinato, citronette soya) € 15
Salmon Pokè (basmati rice, avocado, cherry tomatoes, cucumber, green beans, sesame, marinates salmon, citronette soya)
allergeni allergens: 4,6,11
- Pokè Greco (quinoa, cetriolo, olive, cipolla rossa, pomodorini, feta, mandorle, vinaigrette al balsamico) € 13
Greek Pokè (quinoa, cucumber, olives, red onion, cherry tomatoes, feta cheese, almonds, balsamic vinaigrette)
allergeni allergens: 7,8
- Carpaccio di spada agli agrumi massesi € 15
Swordfish carpaccio with citrus from Massa
allergeni allergens: 4
- Morbido di zucca nostrale, semi di sesamo e blu toscano € 13
Local pumpkin flan, sesame seeds and Tuscan blue cheese
allergeni allergens: 3,7,11
- Linchetto di Borgo a Mozzano ai funghi porcini e radicchi invernali € 16
Linchetto from Borgo a Mozzano with mushrooms and winter radicchio
allergeni allergens: 12
- Tagliere di salumi e formaggi € 16
Selection of cold cuts and cheeses
allergeni allergens: 3,7,8,12
- Zuppa del giorno € 16
Soup of the day
allergeni allergens: chiedere al personale di sala, ask the staff

<p>Tagliolini neri con muggine marinato e la sua bottarga Black tagliolini with marinated mullet and bottarga allergeni allergens: 1,3,4,9,12</p>	€ 23
<p>Zite fatte in casa alla nipitella con funghi e salsiccia Homemade pasta with nipitella, mushrooms and sausage allergeni allergens: 1,3,9,12</p>	€ 22
<p>Filetto di pescato su pappa al pomodoro Fish of the day with tomatoes and bread "pappa" allergeni allergens: 1,4,12</p>	€ 27
<p>Galletto al mattone con verdure grigliate Cockerel to the brick with grilled vegetables allergeni allergens: 9,12</p>	€ 25
<p>Le mie melanzane alla parmigiana e formaggio di fossa Aubergines with Parmesan and Fossa cheese allergeni allergens: 5,6,7,8,9</p>	€ 18
<p>Caponata saporita e ricotta affumicata Tasty caponata and smoked ricotta allergeni allergens: 7</p>	€ 13
<p>Tomino con verdure alla griglia Tomino cheese with grilled vegetables allergeni allergens: 7</p>	€ 15

*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.

DINNER MENÙ disponibile dalle 19.30 alle 22 available from 7.30 pm to 10 pm

Toast prosciutto cotto e formaggio Ham and cheese toast allergeni allergens: 1,7,8,12	€ 6
Sandwich pomodoro e mozzarella Fresh tomatoes and mozzarella sandwich allergeni allergens: 1,7	€ 10
Spaghetti pomodoro e basilico Tomatoes and basil spaghetti allergeni allergens: 1,6,9	€ 14
Trofie al pesto Typical trofie with pesto sauce allergeni allergens: 1,7,8,12	€ 16
Hamburger di manzo con patate stick* Beef hamburger with stick potatoes* allergeni allergens: 1,6,7,10,11	€ 15
Filetto di manzo alla griglia con verdure Beef filet with vegetables	€ 22
Filetto di pescato con verdure Grilled fish of the day with vegetables allergeni allergens: 2,4,14	€ 27
Tagliere di salumi e formaggi Selection of cold cuts and cheeses allergeni allergens: 3,7,8,12	€ 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 19.30 alle 22.30 ; chiuso lunedì e martedì

Available from 7.30 pm to 10.30 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 14 e dalle 19 alle 22
Available from 12.30 pm to 2 pm - from 7 pm to 10 pm

Mousse al cioccolato con lamponi caldi Chocolate mousse with warm raspberries allergeni allergens: 5,6,7,8,9,10,12,13	€ 6
Strudel tiepido con sciroppo speziato caldo Warm strudel with hot spiced syrup allergeni allergens: 1,3,5,6,7,8,9	€ 6
Carpaccio d'ananas con gelato al cocco Pineapple carpaccio with coconut ice-cream allergeni allergens: 6,7,8,9,1,0,12	€ 6
Coperto cover charge	€ 2

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*

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	€ 40
Ferrari Perlé	€ 50
Cà del Bosco Cuvée Prestige	€ 60

CHAMPAGNE

Moët Chandon	€ 70
Serge Mathieu Tradition	€ 60
Veuve Cliquot	€ 90
Cristal Cuvée de Prestige	€ 400
Dom Perignon Vintage - Möet et Chandon	€ 400

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
Kahlùà	€ 7
Chambord	€ 8
Crème de mûre	€ 6
Batida de coco	€ 6

