



GLI ANTIPASTI APPETIZERS

- **L'Antipasto dell'Osteria, la Terra**
€ 16
Salumi della Garfagnana, Pecorino, Olive e Cipolline 7
(Typical Assortement of Cured Meat from Garfagnana, Cheese, Olives, Onions)
- **Tomino alla Griglia con Marmellata di Cipolle 1-7**
€ 10
(Grilled Tomino Cheese with Onion Jam)
- **Tris di Bruschette Toscane (Lardo, Pomodorino, Fegatella) 1-7-9-12**
€ 8
(Typical Grilled Bread with Fresh Tomatoes, Lard and Liver Cream)
- **Velluta di Asparagi, Caprino e Granella di Mandorle 7-8**
€ 10
(Asparagus Cream, Caprino Cheese and Chopped Almonds)
- **L'antipasto dell'Osteria, Il Mare 2-4-14**
€ 18
Cozze, Vongole Veraci, Calamari, Gamberi e Gamberone Argentino al Vapore su Insalata
(Steamed Mussels, Clams, Squids and Prawns on Salad) #
- **Tortino di Pappa al Pomodoro con Calamari e Gamberi 1-2-4**
€ 12
(Tomatoes and Bread with Prawns and Squids) #
- **Tris Fumè (Salmone, Spada, Tonno) con Fiocchetti di Burro e Pepe Verde 4-7** € 12
(Smoked Tris : Salmon, Swordfish, Tuna Fish)



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura



I PRIMI PIATTI FIRST COURSE

- **Gli Spaghetti al Pomodoro e Basilico 1-9**
€ 9
(Spaghetti with Tomatoes Sauce and Basil)
- **Gli Spaghetti all'Arrabbiata 1-9**
€ 9
(Spaghetti with Spiced Tomatoes Sauce)
- **I Tortelli alla Lucchese 1-3-7-9**
€ 10
(Typical Meat Filled Pasta with Beef Ragù)
- **Gnocchi al Gorgonzola con Gherigli di Noci e Miele 1-7-8**
€ 10
(Gnocchi with Gorgonzola Cheese, Nuts and Honey)
- **Risotto al Pomodoro, Burrata e Salsa al Basilico 7-9**
€ 10
(Rice with Tomatoes Sauce, BUrrata Cheese and Basil)
- **Spaghetti alle Vongole Veraci 1-14**
€ 13
(Spiced Spaghetti with Clams)
- **Spaghetti allo Scoglio 1-2-4-14**
€ 13
(Spiced Spaghetti with Mussels, Clams, Shrimps and Prawns Tails) #

- **Spaghetti alla Carbonara di Mare 1-2-3-4-7-14**
€ 13
(Seafood Spiced Carbonara with Mussels, Clams, Squids and Prawns Tails) #
- **Risotto al Baccalà e Olive Taggiasche 4-7**
€ 13
(Rice with Cod and Olives) #
- **Tagliatelle al Ragù di Moscardini 1-3-4**
€ 13
(Tagliatelle with Baby Octopus) #



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura



I SECONDI

SECOND COURSE

- **Il Filetto alla Griglia**
€ 18
(Grilled Beef Fillet)
- **Il Filetto al Pepe Verde 7-12**
€ 18
(Beef Fillet with Crème Fraîche and Green Pepper Sauce)
- **La Fiorentina (Grammatura minima 600gr)**
€ 4 x hg
(Grilled T-Bone Steak Fiorentina, Minimum Size 600gr)
- **Fusi di Pollo Ai Tre Vini (Vino Rosso, Marsala, Vin Santo) 14**
€ 13
(Chicken Legs with 3 Wine)
- **Roast Beef con Maionese alla Senape 3-12**
€ 13
(Roast Beef with Mustard Mayonnaise)
- **Tartare Imperiale al Coltello nel Filetto 3-7**
€ 18
(Raw Beef Sliced in the Premium Fillet)

- **Fritto Misto con Verdurine 1-2-4**
€ 16
(Typical Mixed Sea Fried: Shrimps Tails, Squids and Vegetables) #
- **Baccalà alla Griglia Cò Ceci 2**
€ 16
(Typical Grilled Salt Cod with Rosemary and Boiled Chickpeas) #
- **Orata alla Griglia con Zucchini 2**
€ 18
(Grilled Sea bream with Grilled Zucchini)
- **Orata all'Isolana 2-12**
€ 18
(Baked Sea bream with Potatoes, Tomatoes and Olives)



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura



I CONTORNI VEGETABLES

- **Le Patate Arrosto**
€ 4
(Roasted Potatoes)
- **L'insalata Mista con Carote e Finocchi alla Julienne**
€ 4
(Mixed Salad with Fresh Tomatoes and Julienne Carrots and Fennel)
- **Verdure alla Griglia - Zucchini, Peperoni, Melanzane**
€ 4
(Grilled Vegetables: Zucchini, Sweet Peppers and Aubergines)



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura



LE ZUPPE SOUPS

- **Il Farro alla Lucchese 1-9**
€ 9
(Typical Beans and Barley Soup)
- **La Pappa al Pomodoro 1**
€ 9
(Typical Tomatoes and Bread Soup)
- **Zuppa alla Frantoiana 9**
€ 9
(Typical Vegetables Soup)

(White Tart with Strawberry Jam)

- **Crostata di Frolla al Cacao con Marmellata di Pere**
(Chocolate Tart with Pears Jam)
- **Crostata di Frolla al Cacao con Marmellata di Arance Amare e Lacrime Fondenti**
(Chocolate Tart with Orange Jam and Dark Chocolate tears on the top)

I NOSTRI DOLCI AL CUCCHIAIO FATTI IN CASA

€

4

(OUR DAILY SPOON DESSERTS)

- **Crème Caramel 3-7**
(Crème Caramel)
- **Panna Cotta con Mousse di Fragole e Frutti di Bosco 4-7**
(Crème Fraiche Pudding with Strawberry and Forest Fruit Mousse)
- **Panna Cotta con Crema di Cioccolato 4-7**
(Crème Fraiche Pudding with Chocolate Cream)

I DESSERT ALCOLICI

€

5 **(ALCOOLIC DESSERTS)**

- **Dessert Versilia al Rhum, al Cioccolato o al Malaga 1-3-7 -12**
(Alcoholic Ice Cream with Ron, Chocolate or Sultana)
- **I Cantucci con Vin Santo 1-3-7-8-12**
(Typical Almonds Cookies with Sweet Wine)



IL MENÙ TURISTICO

TOURISTIC MENU (a persona / per person) **€18**

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

- **Il Farro alla Lucchese 1-9**
(Typical Beans and Barley Soup)
- **La Pappa al Pomodoro 1**
(Typical Tomatoes and Bread Soup)
- **Gli Spaghetti al Pomodoro e Basilico 1-9**
(Spaghetti with Tomatoes Sauce and Basil)
- **Gli Spaghetti all'Arrabbiata 1-9**
(Spaghetti with Spiced Tomatoes Sauce)

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

- **Petto di Pollo alla Griglia con Patate al Forno**
(Grilled Chicken Breast with Roasted Potatoes)



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura

- **Cannellini al Vapore**
€ 4
(Boiled White Beans)

- **Spinaci al Burro 7**
€ 4
(Spinach with Butter)



a causa delle condizioni meteorologiche alcuni prodotti possono essere congelati a bordo
La nostra cucina è dotata di un abbattitore di temperatura



I DOLCI DESSERT

LE CROSTATE DEL GIORNO FATTE IN CASA (SECONDO DISPONIBILITÀ) 1-3-7-8

€

4

(OUR DAILY HOMEMADE TART)

- **Crostata di Frolla Chiara con Marmellata di Albicocche e Mandorle**
(White Tart with Apricot Jam and Almonds on the Top)
- **Crostata di Frolla Chiara con Marmellata di Fichi, Mandorle e Gherigli di Noci**
(White Tart with Figs and Almonds Jam With Walnuts on the Top)
- **Crostata di Frolla Chiara con Marmellata di Fragole**



LE BEVANDE BEVERAGES

COCKTAILS 12 € 6

- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Negroni
- Americano
- Gin Tonic
- Vodka Tonic
- Cuba Libre

LIQUORI E DISTILLATI 12 4 - € 6

(Spirits and Distillates)

- Grappe
- Grappe Premium
- Amari
- Whisky
- Cognac
- Rum
- Limoncello
- Arancino
- Liquore al Cioccolato
- Vini Dolci

CAFFETTERIA *(Coffee)*

- Caffè espresso
€ 1,5
- Decaffeinato
- Caffè Orzo 1
- Caffè Americano
- Caffè Doppio
€ 2,5
- Cappuccino 7
- Latte Macchiato 7
- Caffè Shakerato
- Caffè Latte 7
- Tea

BIBITE IN LATTINA € 3 *(Sodas)*

- Coca Cola
- Fanta
- Sprite
- Coca Cola 0

VINO DELLA CASA 12 *(House Wine)*

(Rosso, Bianco, Bianco Frizzante) € 3 -
€ 4 - € 8 - € 15

- Bicchiere
- ¼ Litro
- ½ Litro
- Bottiglia

(Prosecco)
€ 3 - € 20

- Bicchiere
- Bottiglia

BIRRE, SUCCHI, ACQUE 12 *(Beers, Fruit Juice, Waters)*

- Birra Peroni 33 cl
€ 3
- Birra Moretti 33cl
- Birra Peroni 66 cl
€ 5
- Birra Moretti 66 cl
- Acqua Naturale
€ 2
- Acqua Frizzante
- Succo di Mela
€ 1,5

PODERE LENTIGO		VINO DELLA CASA			
NASSA MARITIMA		vecchio	lisciana	€ 3.00	
Bianco - Rosso - Rosato 1 e 4 litro			lisciana	€ 4.00	
1 e 2 litro			lisciana	€ 6.00	
bottiglia			lisciana	€ 15.00	
...I ROSSI...					
PODERE LENTIGO		FIORI ROSSI (sangiovese)	lisciana	€ 20.00	
		FIORI BLU (syrah,alicante)	lisciana	€ 25.00	
		FUGACE (sangiovese)	lisciana	€ 30.00	
FATTORIA BUONAMICO		ETICHETTA ROSSA	lisciana	€ 20.00	
		(sang_canisio,syrah,merlot)	lisciana	€ 30.00	
		ETICHETTA BLU	lisciana	€ 30.00	
		(sang_canisio,syrah,merlot)	lisciana	€ 30.00	
		CERCATOLA (sangiovese,syrah,cabernet)	lisciana	€ 35.00	
		IL FORTINO (syrah)	lisciana	€ 35.00	
PIEVE SANTO STEFANO		VILLA SARDINI	lisciana	€ 20.00	
		LIPPO	lisciana	€ 25.00	
		LIVIDICO	lisciana	€ 30.00	
BINDELLA		ROSSO MONTIPULCIZIANO (sangiovese,syrah)	lisciana	€ 20.00	
		NOBLE (sangiovese,colorino,canaiolo)	lisciana	€ 25.00	
		ACROSSA(sangiovese,syrah,cabernet cilieglio)	lisciana	€ 25.00	
TENUTA MARELLI		ROSSO MONTALCINO (sangiovese)	lisciana	€ 25.00	
AUGUSTA PIERI		CHIANTI CLASSICO (sangiovese)	lisciana	€ 25.00	
DEVOLE		BRUNELLO DI MONTALCINO (sangiovese)	lisciana	€ 50.00	
POGGIO LANDI		ROSSO (sangiovese,merlot)	lisciana	€ 20.00	
LE DUE ARBIE		IOT ROSSO (sangiovese,merlot)	lisciana	€ 20.00	
		CHIANTI SUPERIORE (sangiovese,merlot)	lisciana	€ 25.00	
TENUTA MARIA TERESA		ROSSO	lisciana	€ 20.00	
FATTORIA LE LUCI		LUCINO	lisciana	€ 20.00	
TENUTA LE COLOMNE		PLENUM (cabernet sauvignon,merlot,syrah)	lisciana	€ 30.00	
		BOLGHERI (cabernet trac,merlot,cabernet sauv)	lisciana	€ 30.00	
MICHELETTI		BOLGHERI	lisciana	€ 20.00	
		SYRAH (syrah)	lisciana	€ 25.00	
COL DI BACCHIE		MORELLINO (sangiovese)	lisciana	€ 20.00	
POGGIO AL SOLE		CHIANTI CLASSICO (sangiovese)	lisciana	€ 20.00	
PANIZZI		PINOT NERO	lisciana	€ 25.00	
		CHIANTI COLLI SENESI (sangiovese)	lisciana	€ 20.00	
CAMPO ALLE COMETE		STUPORE BOLGHERI	lisciana	€ 25.00	
		CABERNET SAUVIGNON	lisciana	€ 20.00	
TENUTA DA MILANO		BARBERA	Piemonte	€ 20.00	
		NEBBIOLO	Piemonte	€ 30.00	
BANFI		POGGIO ALLE MURA (rosso di montalcino)	lisciana	€ 25.00	
		POGGIO ALLE MURA BRUNELLO TRAVERSA DEI MONTI CHIANTI (sangiovese)	lisciana	€ 60.00	
MORIS FARM		MORELLINO DI SCANSANO	lisciana	€ 20.00	
GIUSTE E ZANZA		NEMORINO ROSSO	lisciana	€ 20.00	
		PERBURNO (syrah)	lisciana	€ 35.00	
		DULCAMELA	lisciana	€ 20.00	
TENUTA DEL MARCHESEATO		INEDITO	lisciana	€ 20.00	
		BOLGHERI	lisciana	€ 25.00	
...I ROSATI...					
FATTORIA BUONAMICO		LA DEA (sangiovese,canisio,syrah)	lisciana	€ 20.00	
		PARTICOLARE	lisciana	€ 25.00	
CAMPO ALLE COMETE		ROSASTELLA (bolgheri rosato)	lisciana	€ 20.00	
FATTORIA LE LUCI		ROSALISE	lisciana	€ 20.00	
TENUTA MARIA TERESA		MAPURILLA	lisciana	€ 20.00	
...I BIANCHI...					
FATTORIA BUONAMICO		MONTICARLO BIANCO (trebbiano,pinot bianco)	lisciana	€ 20.00	
		VIVONER	lisciana	€ 20.00	
		VIVI (vermentino)	lisciana	€ 20.00	
		VASARIO (pinot bianco)	lisciana	€ 30.00	
MICHELETTI		VERMENTINO	lisciana	€ 20.00	
FATTORIA LE LUCI		BIANCALICE	lisciana	€ 20.00	
BANFI		SERENA (sauvignon)	lisciana	€ 20.00	
		PONTANELLE (chardonnay)	lisciana	€ 20.00	
		SAN ANGELO (pinot grigio)	lisciana	€ 20.00	
		LA PETTEGOLA (vermentino)	lisciana	€ 20.00	
GIUSTE E ZANZA		NEMORINO BIANCO	lisciana	€ 20.00	
BIRCHI		CHARDONAY	lisciana	€ 20.00	
		SAUVIGNON	trulli	€ 20.00	
		RIBOLLA GIALLA	trulli	€ 20.00	
		FRIULANO	trulli	€ 20.00	
FEUDI DI SAN GRAGORIO		FIANO DI AVELLINO	campagna	€ 20.00	
CAMPO ALLE COMETE		ALBABU (vermentino)	lisciana	€ 20.00	
TENUTA MARIA TERESA		VERMENTINO	lisciana	€ 20.00	
TENUTE DEL MARCHESEATO		VERMENTINO	lisciana	€ 20.00	
MONTEVIBI		PROSECCO	veneto	€ 20.00	

COPERTO € 2
(Cover and Service)