

Starters | Antipasti

Burrata with tomatoes and basil salad Burrata con insalata di pomodori e basilico	€ 12,00
Tuscan cured ham with melon Prosciutto e melone	€ 14,00
Red chicory salad with pears, walnuts and pecorino cheese Insalata di radicchio rosso, pere, noci e pecorino	€ 12,00
Caesar salad Caesar salad	€14,00

First Courses | Primi Piatti

Hand made Tagliatelle with sea-food Viareggio style Tagliatelle fatte a mano alla viareggina	€ 18,00
Paccheri with fresh tomato sauce, basil and Parmigiano cheese Paccheri al pomodoro, basilico e parmigiano	€ 16,00
Spaghetti with clams Spaghetti alle vongole	€ 18,00
Penne with basil pesto sauce and green beans Mezze penne al pesto e fagiolini	€ 14,00

Main Courses | Secondi Piatti

Cod with tomato sauce and capers, olives and parsley Baccalà alla puttanesca con salsa di pomodori freschi e capperi, olive e prezzemolo	€ 20,00
Tagliata with roasted potatoes Tagliata con patate	€ 22,00
Grilled chicken breast on aromatic salad Petto di pollo alla griglia su insalata aromatica	€ 20,00
Grilled seabass fillet with fennel and orange salad Filetti di branzino alla griglia con insalata di finocchi e arance	€ 22,00

The Real Pizza Rustica | Pizza Rustica d'autore

The Chef uses only organic food and highly selected ingredients of our country such as flour, vegetables, dairy products and season spices. Mauro uses only our own Extra Virgin Olive Oil

Lo Chef usa solo ingredienti del territorio biologici e altamente selezionati come la farina e i latticini, la stagionalità delle verdure e delle spezie è importante e per questo cambia spesso il menù. Mauro usa l'Olio Extra Vergine di Oliva di nostra produzione

<u>Margherita</u> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and basil Pomodorini San Marzano, mozzarella di bufala e basilico	€ 12,00
<u>La mia Napoli</u> San Marzano tomatoes, burrata, capers, olives and anchovies from Cantabrian sea San Marzano, burrata, capperi, olive e acciughe del Mar Cantabrico	€ 16,00
<u>Vegetariana</u> Courgettes, eggplant, champignon mushrooms, sweet peppers, mozzarella, provola Zucchine, melanzane, funghi champignon, peperoni, mozzarella e provola affumicata	€ 15,00
<u>Caprese</u> Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, onion from Certaldo Pomodoro mozzarella di bufala, basilico e cipolla di Certaldo	€ 14,00