

Antipasti di Mare

Sea Starters

Assaggi di Mare Caldo 17,00 €
Seafood Tastings

Insalatina di Mare con Rucola 14,00 €
e Pomodorino Fresco
Seafood Salad with Rocket and Fresh
Tomatoes

Cocktail di Gamberetti 15,00 €
Prawns Cocktail

Cruditè di Mare 25,00 €
Raw Seafood

Ostriche (6 pezzi a porzione) 30,00 €
Oysters (6 pieces for portions)

Primi piatti di mare
Fish pasta

Spaghetti Scoglio 15,00 €
Seafood Spaghetti

Spaghetti alle Vongole 15,00 €
Spaghetti with Clams

Spaghetti S. R. L. 15,00 €
Spaghetti with Seafood, Rocket, and Fresh Tomatoes

Bavette Frutti di Mare 15,00 €
Flat Spaghetti with Shellfish

Paccheri alla Polpa di Astice 20,00 €
Paccheri with Lobster Sauce

Ravioli Panna, Vongole e Zucchine 15,00 €
Ravioli with Cream, Clams and Courgettes

Primi piatti di mare

Fish pasta

Gnocchi agli Scampi 15,00 €
Gnocchi with Scampi

Gnocchi alla Cernia (su disponibilità) 15,00 €
Gnocchi with Grouper (if available)

Spaghetti alle Arselle (su disponibilità) 18,00 €
Spaghetti with Arselle (if available)

Penne Gamberetti e Rucola 15,00 €
Penne with Prawns and Rocket

Risotto ai Frutti di Mare (minimo due persone) 18,00 €
Risotto with Seafood (minimum two people)

Tagliatelle con Gamberone rosso di 20,00 €
Mazara e pesto alla Menta (su disponibilità)
Tagliatella pasta with "Mazara" King Prawn
and Mint Pesto

Secondi piatti di mare

Fish Main courses

Pescato del giorno
Fish of the day

*(L'Etto) 9,00 €**
(100 grams)

- *All'Isolana (con Patate, Pomodorini e Cipolla cotto in forno)*

Isolana (with Potatoes, Tomatoes and Onions Oven-cooked)

- *Ai Carciofi (Cotto al Guazzetto in forno con Carciofi Trifolati in Padella)*

With Artichokes (Oven-cooked with "Guazzetto" Sauced and Sautèed Artichokes)

- *Alla Griglia*
Grilled

- *In Crosta di Sale*
Salt Crusted

Grigliata Mista

*30,00 €**

(Scampi, Gamberoni e Totani)

Mixed Grilled Fish (Scampi, King Prawns and Squids)

Secondi piatti di mare

Fish Main courses

Scampi alla Catalana 46,00 €*
Scampi with Mixed Raw Vegetables

Scampi alla Griglia 46,00 €*
Grilled Scampi

Astice alla Catalana 45,00 €*
Baby Lobster with Mixed Raw Vegetables

Aragosta alla Catalana (L'Etto) 15,00 €*
Lobster with Mixed Raw Vegetables (100 grams)

Frittura Mista (Gamberetti e Totani) 18,00 €
Fried Prawns and Squids

Calamari alla griglia 16,00 €*
Grilled squid

** Eventuali aumenti di prezzo sono dovuti a variazioni del mercato*

Contorni

Side Dishes

Verdure Fritte (Zucchini, Carciofi) 6,00 €
Mixed Fried Vegetables (Courgettes, Artichokes)

Funghi Fritti (se disponibili) 7,00 €
Fried Mushrooms (if available)

Patate Fritte 4,00 €
Fried Potatoes

Insalate varie 5,00 €
Salads

Pinzimonio 8,00 €
Raw Vegetables

Antipasti di Terra

Meat Starter

Prosciutto e Crostini 10,00 €

Parma Ham and Crostini

Antipasto Toscano 12,00 €

Our Tuscan Typical Starter

(with Salami, Parma ham and Crostini with tomatoes and meat)

Primi piatti di Terra

Meat Pasta

Risotto ai Funghi (minimo due persone) 13,00 €

Risotto with Mushrooms (minimum two people)

Ravioli Panna e Funghi 13,00 €

Ravioli with Cream and Mushrooms

Ravioli Burro e Salvia 10,00 €

Ravioli with Butter and Sage

Maccheroni al Ragù 10,00 €

Maccheroni pasta with Bolognese Sauce

Secondi Piatti di Terra

Meat Main Courses

Fiorentina alla Griglia *al Kg. 55,00 €*
Grilled Fiorentina

Tagliata al Forno *al Kg. 55,00 €*
Oven-cooked "Tagliata"

Filetto alla Griglia *27,00 €*
Grilled Filetto

Filetto al Pepe Verde *27,00 €*
Filetto with Green Pepper Sauce

Scaloppine ai Funghi *12,00 €*
Escalopes with Mushrooms

Scaloppine Varie *10,00 €*
(Al Limone o al Vino)
Escalopes Various
(With Lemon or Wine)

Desserts

Desserts

Mille Foglie con Cioccolato o Fragola 6,00 €
Puff Pastry with Chocolate or Strawberry Sauce

Pannacotta con Cioccolato o Fragola 5,00 €
Pannacotta with Chocolate or Strawberry Sauce

Cremè Caramèl 5,00 €

Cremè Brulèe 5,00 €

Desserts

Desserts

Sorbetto al Limone

5,00 €

Lemon Sorbet

Il Nostro Cestino

7,00 €

*Our "Cestino" is a Waffle with Chantilly Cream
and Mixed Fresh Berries*

Gelato ai Frutti di Bosco Caldi

6,00 €

Ice-Cream with Hot Mixed Berries Sauce

Le nostre Torte

6,00 €

Our Cakes

Coperto 3,00 €

*Se non disponibile prodotto fresco,
lavoriamo il congelato.*

Ristorante Meucci

Si avverte la gentile clientela, che i prodotti e le sostanze sotto elencate, possono provocare allergie o intolleranza nei soggetti sensibili.

Quali:

- 1. Cereali contenenti glutine (Grano, segale orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati).*
- 2. Prodotti a base di crostacei e stessi.*
- 3. Prodotti a base di uova e stesse.*
- 4. Prodotti a base di pesce e stesso, esclusa gelatina e colla di pesce.*
- 5. Prodotti a base di arachidi e stessi.*
- 6. Prodotti a base di soia e stessa.*
- 7. Prodotti a base di latte, stesso, e lattosio*
- 8. Frutta a guscio come: mandorle, nocciole noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti.*
- 9. Prodotti a base di sedano e stesso.*
- 10. Prodotti a base di senape e stessa.*
- 11. Prodotti a base di semi di sesamo e stessi.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti.*
- 13. Prodotti a base di lupini e stessi*
- 14. Prodotti a base di molluschi stessi.*

Nel caso in cui il cliente sia allergico o intollerante ad uno o più ingredienti sopra indicati, la preghiamo di contattare il personale di sala che è in grado di fornire le delucidazioni del caso.

Mucci