



ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI  
Selection of raw fish

CRUDO DI GAMBERI ROSA DELL' ARGENTARIO CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO  
Pink shrimps from Argentario with "Burrata" fresh cheese and olives on orange

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE  
Roasted octopus on violet potato and black olives cream

SALSICCIA DI RICCIOLA E PATATE SU CREMA DI CANNELLINI E CIPOLLA ROSSA, CICORIA  
RIPASSATA  
Amberjack and potato roll on bean and red onion cream with sautéed chicory

TEMPURA VERDURE SU SALSA AGRODOLCE E MAIONESE AL FINOCCHIETTO  
Veggie tempura on sweet-and-sour sauce, scented fennel mayonnaise

PROSCIUTTO TOSCANO CON SOUFFLE' AL PECORINO E PERA AL VINO ROSSO  
Tuscan ham with soufflé ewe's cheese and pear flavoured with red wine sauce

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON PANE SIFONATO CROCCANTE, UOVO MARINATO E SALSA  
VERDE  
Beef tartare on crunchy bread, dry eggs and green sauce



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA  
Spaghetti with clams and bottarga

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA  
Carnaroli rice with seafood sauce

LINGUINE CARBONARA DI MARE  
Linguine pasta with seafood “carbonare” style

PICI DI FARINA INTEGRALE CON GUANCIALE E CIPOLLA SU POMODORO ARROSTO E PECORINO  
TOSCANO

Whole wheat Pici with pork cheek and onion on roasted tomato and ewe’s cheese

GNOCCONE DI PATATE CACIO E PEPE  
Potato dumpling with cheese and black pepper



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

SECONDI - MAIN COURSES

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE  
Slow cooked Tuna fish with vegetables and vinaigrette sauce

IL CALDARO “TORRE D’ARGENTO” SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPPIE,  
POLPO, E VARI PESCATI  
“Il Caldaro” Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,  
and fish of the day

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI SU LETTO DI MISTICANZA  
Squids, shrimps fried with vegetables

CLASSICO PESCE AL FORNO, A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA  
Baked fish served with vegetable and potatoes or fresh salad

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA BARBECUE  
Grilled Beef fillet with vegetable and barbecue sauce

FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE  
Grilled Florentine t-bone steak with baked vegetable and potatoes



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE  
5 COURSE TASTING MENU' SELECTED FROM OUR CHEF

\*\*\*

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE  
7 COURSE TASTING MENU'

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO  
Amuse bouche

\*\*\*

CRUDO DI GAMBERI ROSA DELL' ARGENTARIO CON BURRATA E OLIVE SU SALSA ARANCIO  
Pink shrimps from Argentario with "Burrata" fresh cheese and olives on orange

\*\*\*

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE TAGGIASCHE  
Roasted Octopus on violet potato cream, and black olives

\*\*\*

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA  
Carnaroli rice with seafood sauce

\*\*\*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA  
Spaghetti with clams and bottarga

\*\*\*

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI CON SPINACI E SALSA ALL' ARANCIO  
Crusted Potato and shrimp Sea bass, with spinach and orange sauce

\*\*\*

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA 56° CON CAPONATINA DELLO CHEF E SALSA AGRODOLCE  
Slow cooked Tuna served with vegetables and vinaigrette sauce

\*\*\*

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four