



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI

Selection of raw fish

CRUDO DI GAMBERI VIOLA CON CILIEGIA DI BURRATA E POMODORO SU TERRA DI TARALLI E OLIVE

Raw "Argentario" violet prawns, glazed burrata and olives crumble

CROCCHETTA DI PAPPALOMODORO E CEFALO CON MAIONESE AL FINOCCHIETTO

"Pappa al Pomodoro" Croquette filled with mackerel and fennel mayonnaise

SALSICCIA DI RICCIOLA E PATATE CON CIPOLLA ROSSA IN LEGGERO FUMO

Amberjack and potato rolls, beans and smoked red onion

TEMPURA VERDURE SU SALSA AGRODOLCE

Veggie tempura on sweet-and-sour sauce

SCALOPPA DI PETTO D'ANATRA CON CAVOLO VERDE, SPUMA D'ARANCIA E GEL AL VINO ROSE'

Duck escalope, pak-choi, orange foam and wine jelly



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO CON SCAMPI E CAVIALE SU POLVERE DI LAMPONE

Risotto, scampi, caviar and raspberry powder

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti with clams and “Bottarga”

MEZZELUNE DI PATATE CON BURRATA, GAMBERO VIOLA E CREMA DI PANZANELLA

Potatoes ravioli with burrata, violet prawns and “Panzanella” sauce

PICIO ACQUA E FARINA CON MEZZO ASTICE

Home made “Pici” with lobster

PACCHERO TRAFILATO AL BRONZO CON GUANCIALE E CIPOLLA SU POMODORO ARROSTO E
PECORINO TOSCANO, BROCCOLO, RIDUZIONE DI VITELLO

Home made Maccaroni, pork cheek, onion, roasted cherry tomato, green cabbage, veal sauce and
pecorino fondue

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON FIORI DI ZUCCA, CREMA DI RISO E LIME E SALSA AL
BASILICO

Risotto, beetroot, pumpkin flower, rice cream and basil sauce



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

SECONDI – MAIN COURSES

SPIGOLA IN CROSTA PATATE E GAMBERI CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL BASILICO

Seabass with potato and shrimps crust, ratotuille and basil sauce

**IL CALDARO “TORRE D’ARGENTO” SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPPIE,
POLPO, E VARI PESCATI**

Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,
and fish of the day

**FILETTO DI BACCALA’AL VAPORE CON OLIVE SU VELLUTATA DI PATATE E LUPINI, ASPARAGI
DI MARE E POMODORO ARROSTO**

Steamed salt cod, black olives, potatoes cream sauce, sea lupins, sea asparagus and roasted tomato

CLASSICO PESCE AL FORNO, A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA

Baked daily fish served with side dish

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA BARBECUE

Grilled Beef fillet with seasonal vegetable and barbecue sauce

FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE

T-bone steak with seasonal vegetable and potatoes

AGNELLO BRUSCHETTATO CON BABY VERDURE E SCHIACCIATA DI PATATE E ACCIUGHE

Lamb fillet, baby vegetables, potatoes and anchovies



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 Courses Tasting Menu' selected from our Chef

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 Courses Tasting Menu'

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

Amuse bouche

CRUDO DI GAMBERI VIOLA CON CILIEGIA DI BURRATA E POMODORO SU TERRA DI TARALLI E OLIVE

Raw "Argentario" violet prawns, glazed burrata and olives crumble

SALSICCIA DI RICCIOLA E PATATE CON CIPOLLA ROSSA IN LEGGERO FUMO

Amberjack and potato rolls, beans and smoked red onion

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA

Risotto pescatora style

MEZZELUNE DI PATATE CON BURRATA, GAMBERO VIOLA E CREMA DI PANZANELLA

Potatoes ravioli with burrata, violet prawns and "Panzanella" sauce

FILETTO DI BACCALA'AL VAPORE CON OLIVE SU VELLUTATA DI PATATE E LUPINI, ASPARAGI DI MARE E POMODORO ARROSTO

Steamed salt cod, black olives, potatoes cream sauce, sea lupins, sea asparagus and roasted tomato

SPIGOLA IN CROSTA PATATE E GAMBERI CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL BASILICO

Seabass with potato and shrimps crust, ratotuille and basil sauce

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four