



LUNCH MENU

WINTER SEA

Gli Antipasti – Starters

Scia d'autunno	20
Passata di ceci con mazzancolle al rosmarino	
<i>In the wake of autumn</i>	
<i>Chickpea puree with rosemary prawns</i>	
Il contadino e il pescatore	20
Zuppa di farro e moscardini	
<i>The farmer and the fisherman</i>	
<i>Spelled soup and musky octopus</i>	
Il mare d'inverno	18
Sauté di cozze e vongole con pane all'aglio	
<i>Winter sea</i>	
<i>Sauté of mussels and clams with garlic bread</i>	
Gusti al vapore	20
Polpo, calamaro, scampo, gamberone, cozze, vongole e verdure di stagione al vapore	
<i>Steamed tastes</i>	
<i>Steamed octopus, squid, langoustine, king prawn, clams, mussels and seasonal vegetables</i>	
Bianco & Nero	20
Baccalà in tempura con cipolla bionda e olive taggiasche	
<i>Black & White</i>	
<i>Tempura cod with blonde onion and Taggiasca olives</i>	

Primi piatti - First courses

Profumo di mare Spaghettone ai frutti di mare Scent of sea <i>Spaghettone with seafood</i>	22
Italia Scrigno di burrata, pomodoro fresco, mazzancolle e pecorino Italy <i>Burrata cheese, fresh tomato, prawns and pecorino</i>	22
Un ospite a tavola: Puglia Tagliolino con cime di rapa e vongole A guest a tour table: Apulia <i>Tagliolino with turnip tops and clams</i>	20
Limone e mare Risotto agli scampi profumato al limone di Amalfi Scent of lemon <i>Lemon flavoured risotto with langoustines</i>	22
Caos Mesca Francesca con fagioli e cozze Chaos <i>Mesca Francesca with beans and mussels</i>	20

Secondi di pesce - Seafood main courses

Dal mare alla brace 30

Scampo, gamberoni, calamaro e pesci di lisca alla griglia

From the sea on the grill

Grilled langoustine, king prawn, squids and fish fillets

Dal mare alla padella 22

Fritto misto di calamari, gamberi, alici e verdure

From the sea to the pan: non-stop

Fried shrimps, prawns, anchovies and vegetables

Viareggio 25

Zuppa di pesce viareggina, aglio, olio e peperoncino

Viareggio style

Fish soup, garlic, oil and chili pepper

Bocca D'oro 23

Ombrina alla Vernaccia, patate al forno croccanti

Meagre

"Vernaccia" shi drum, crispy roasted potatoes

Secondi di Carne - Second meat courses

Pollo esotico

25

Tagliata di pollo alla griglia, melanzana brasata alla curcuma e maionese al curry

Exotic chicken

Sliced grilled chicken, turmeric braised aubergine and curry mayonnaise

Vitello senza veli

25

Cotoletta di vitello con patate arrosto

Veal without veils

Veal cutlet with roasted potatoes

Un ospite a tavola: Piemonte

28

Filetto di manzo piemontese, juice di manzo e verdure al burro d'alpeggio

A guest at our table: Piedmont

Piedmontese beef fillet, beef juice and buttered vegetables

Le Insalate - Salads

Augustus beach salad

22

Gamberoni, lattuga romana, avocado, pomodorini ciliegia, finocchi julienne
King prawns, romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, julienne fennel

Insalata Bambaissa - Bambaissa salad

18

Misticanza, avocado, cuore di palma, ravanello, bacche di goji ed olio di Cajani
Wild salad, avocado, palm heart, radish, goji berries and Cajani olive oil

Insalata dell'orto - Vegetable garden salad

16

Lattuga, rucola, valeriana, radicchio, pomodori, carote, cetrioli ed olio Stefanini
*Lettuce, rocket & valerian salad, chicory, tomatoes, carrots, cucumbers
and Stefanini olive oil*

Insalata greca - Greek salad

18

Pomodori datterino, cetrioli, cipolla di Tropea, peperone verde, olive nere,
feta e dressing all'aceto balsamico
*Datterino tomatoes, cucumbers, Tropea onion, green pepper, black olives,
Feta cheese and balsamic vinegar dressing*

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3, SEZIONE 8,
CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O
PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION 8,
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*