

MENU TOSCANO DEL LUNEDÌ SERA LA SPIAGGIA ALLELUJA

MONDAY NIGHT TUSCAN MENU – LA SPIAGGIA ALLELUJA

ANTIPASTI - STARTERS

- PANZANELLA** 1-8-9-12  **€18**
INSALATA FRESCA DI VERDURE CROCCANTI, POMODORI, PANE ‘SCIAPO’ TOSCANO, CIPOLLE ROSSE ED OLIO EVO
PANZANELLA
FRESH SALAD OF CRUNCHY VEGETABLES, TOMATOES, TUSCAN “SCIAPO” BREAD, RED ONIONS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- STUZZICO DI SALUMERIA TOSCANA** 1-7-8-9-12 **€22**
SALUMI E FORMAGGI TRADIZIONALI, CROSTINI AI FEGATINI, AL POMODORO E VERDURE IN AGRO
TUSCAN CHARCUTERIE TASTING
TRADITIONAL COLD CUTS AND CHEESES, CROSTINI WITH CHICKEN LIVER PÂTÉ, TOMATO AND PICKLED VEGETABLES
- TIEPIDO DI POLPO ALL’ ELBANA CON MORBIDO DI PATATE** B 4-8-9-12-14 **€24**
COTTO AL VAPORE, CONDITO CON OLIO EVO, AGLIO, LIMONE BIO E PREZZEMOLO FRESCO
WARM ELBAN-STYLE OCTOPUS WITH CREAMY POTATOES
STEAMED AND DRESSED WITH EVO OIL, GARLIC, ORGANIC LEMON AND FRESH PARSLEY

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- RAVIOLI MAREMMANI AL RAGU’ BIANCO DI CINGHIALE MAREMMANO** B -1-3-7-8-9-12 **€ 26**
CON CREMA DI PECORINO DI PIENZA
MAREMMAN RAVIOLI WITH WHITE WILD BOAR RAGÙ
SERVED WITH A CREAMY PECORINO DI PIENZA SAUCE
- PICI ALL’ AGLIONE DELLA VALCHIANA DOP** 1-8-12  **€22**
CON OLIO, AGLIONE DOP E SUGO DI POMODORO E BASILICO
PICI WITH AGLIONE FROM VALDICHIANA DOP
WITH EVO OIL, AGLIONE DOP, TOMATO AND BASIL SAUCE



LA SPIAGGIA

BEACH CLUB

SPAGHETTI ALL' 'ACCIUGATA' B 1-4-8-9-12 €26

SPAGHETTI QUADRATI CON FILETTI ALICI, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO, PINOLI E PREZZEMOLO E PANE CROCCANTE

SPAGHETTI "ALL'ACCIUGATA"

SQUARE SPAGHETTI WITH ANCHOVY FILLETS, GARLIC, CHILI, PINE NUTS, PARSLEY AND CRUNCHY BREADCRUMBS

L' ACQUA COTTA DEI BUTTERI 1-3-7-9-12 €22

ZUPPETTA DI VERDURE, POMODORO PANE E UOVO AFFOGATO

VERSIONE VEGANA SENZA UOVO DISPONIBILE ✓

"ACQUA COTTA" – THE BUTTERI'S VEGETABLE STEW

VEGETABLE SOUP WITH TOMATO, BREAD AND POACHED EGG

VEGAN VERSION WITHOUT EGG AVAILABLE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

CACIUCCO ALLA LIVORNESE CON CROSTINI DI PANE CROCCANTE B 1-2-4-8-9-12-14 €30

LIVORNESE-STYLE CACIUCCO WITH CRISPY BREAD CROSTINI

TRADITIONAL TUSCAN FISH STEW

IL PEPOSO DI MANZO DELL'IMPRUNETA CON FAGIOLI ALL' UCCELLETTO B 8-9-12 €26

BOCCONCINI DI MANZO STUFATI AL CHIANTI, PEPE E TIMO

"PEPOSO" OF IMPRUNETA BEEF WITH TUSCAN WHITE BEANS

BEEF STEW WITH CHIANTI WINE, BLACK PEPPER AND THYME

TAGLIO DI BISTECCA ALLA FIORENTINA € 10 /100G

FLORENTINE T-BONE STEAK CUT

DOLCI - DESSERTS

CANTUCCI E VIN SANTO 1-3-5-7-8-12 €10

CANTUCCI & VIN SANTO

TRADITIONAL ALMOND BISCUITS WITH SWEET DESSERT WINE

CIAFFAGNONE DI MANCIANO CON MIELE, PEPE E PECORINO A 1-3-7-8 €10

ANTICHISSIMA 'CREPES ' ALL' ITALIANA SENZA BURRO E LATTE MA CON OLIO E ACQUA

"CIAFFAGNONE" FROM MANCIANO WITH HONEY, PEPPER AND PECORINO

AN ANCIENT TUSCAN-STYLE CREPE MADE WITHOUT BUTTER OR MILK, USING JUST OIL AND WATER