



LO SCOGLIETTO USA PRODOTTI FRESCHI, QUANDO È POSSIBILE, E CONGELATI... IL MENO POSSIBILE.

OGNI GIORNO ARRIVANO PRODOTTI PESCATI DA BARCHE LOCALI O SELEZIONATI DA ALLEVAMENTI MARINI DI PRIMA SCELTA.

UTILIZZIAMO POLPI, SEPIE, TOTANI E MOSCARDINI CONGELATI PER RENDERE MORBIDE LE LORO CARNI, MENTRE IL PESCE DA LISCA È RIGOROSAMENTE FRESCO.

IL GAMBERO BIONDO E LA PARANZA SONO LOCALI, GLI SCAMPI DI SANTO STEFANO, I FRUTTI DI MARE DI OLBIA, LE ACCIUGHE DI PIOMBINO, I CAPPONI E LE ARAGOSTE DEI NOSTRI AMICI PESCATORI.

IL PESCE DESTINATO ALLA PREPARAZIONE DEL CRUDO VIENE ABBATTUTO A PARTIRE DA UN'OTTIMA MATERIA PRIMA PESCATA.

ALLO SCOGLIETTO SI USANO FRUTTA E VERDURE LOCALI FRESCHI, CARNI PIEMONTESE BIOLOGICHE, OLI EXTRAVERGINE PROVENIENTI DA OLEIFICI ITALIANI SELEZIONATI.

METTIAMO A DISPOSIZIONE UN'AMPIA SELEZIONE DI VINI PROVENIENTI DA VARIE REGIONI D'ITALIA E DA TUTTO IL MONDO.

INOLTRE LA NOSTRA COLLABORAZIONE CON "LE BOLLICINE" CI PERMETTE DI AVERE UNA VASTA SELEZIONE DI CHAMPAGNE DI ALTISSIMA QUALITÀ, ANCHE FUORI DAI SOLITI PERCORSI COMMERCIALI, COSTOSI E STEREOTIPATI.

LE BOLLICINE

# ANTIPASTI

* BACCALÀ MANTECATO CON CIALDA DI PARMIGIANO AL NERO DI SEPPIA	13,00
* TORTINO DI PESCE CON CREMA DI ZUCCHINE E PISTACCHI TOSTATI	13,00
* INSALATA DI MARE TIEPIDA CON POLPO, SEPIE E VERDURE AL VAPORE	16,00
* VELLUTATA DI CAROTE AL GINGER FRESCO CON JULIENNE DI SEPIE SCOTTATE E VERDURE DI STAGIONE TOSTATE	13,00
* ACCIUGHE DEL TIRRENO MARINATE IN ACETO E CIPOLLA DI TROPEA	13,00
* CREMA DI PATATE E ZENZERO CON GAMBERI CROCCANTI	13,00
* CARPACCIO DI GAMBERI BIONDI CONDITO CON OLIO ALLA MENTA	16,00
* CROSTONE DEL NOSTRO PANE AI 7 CEREALI CON BURRATA, POMODORINI E ACCIUGHE (CADAUNO)	4,50
* ANTIPASTO DEL GIORNO.....	
<h2>TUTTO CRUDO</h2> <p>(CHIEDERE PER LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI)</p>	
* IL NOSTRO CRUDO: GAMBERO VIOLA E BIONDO, SCAMPO, OSTRICA, SEPIE MARINATE, PESCATO DEL GIORNO TARTARE DI PALAMITA	28,00
* CRUDO DI SOLO SCAMPI (6)	30,00
* OSTRICA CONCAVA (OPPURE OSTRICA KIS )	4,00 (5,00)
* TARTARE DI PESCE AZZURRO	16,00

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI  
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

# PRIMI PIATTI

\*

GNOCCHETTINI CON CARCIOFO SCAMPI DEL MEDITERRANEO E 17,00  
FRUTTI DI MARE IN BIANCO

\* SPAGHETTO ALLO SCOGLIETTO: SUGO BIANCO DI TOTANI, 17,00  
GAMBERI E FRUTTI DI MARE

\* SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E LUPINI NOSTRANI 18,00  
-IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ-

\* RISOTTO CARNAROLI "CASCINA DANETO" 16,00  
CON GAMBERI E PORRO CROCCANTE

\* CALAMARATA (PASTA AD ANELLO SPESSO) CON 17,00  
RAGÙ DI POLPO CAPPERI E POMODORO PALLINO

\* GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON CALAMARI, 15,50  
BURRO E SALVIA

\* PRIMO DAL GIORNO CHIEDERE AL PERSONALE COSA È  
DISPONIBILE E COSTO

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI

PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

# SECONDI PIATTI

\* FRITTURA TOTANI E GAMBERI 18,00

\* FRITTURA TOTANI GAMBERI PARANZA E ACCIUGHE 20,00

\* GRIGLIATA MISTA DI SCAMPI GAMBERONI PESCE DEL GIORNO  
VERDURE GRIGLIATE (MELANZ. PEPERON ZUCCHINE) 25,00

\* Il nostro piatto al vapore: mazzancolle  
scampi pesce bianco calamari patate 26,00  
verdure

\* BACCALÀ IN GUAZZETTO CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE  
E CIPOLLA CARAMELLATA 20,00

\* FILETTO D'ORATA IN Crosta croccante con spinacini  
saltati al limone 22,00

\* CACCIUCCO ALLA LIVORNESE  
-SE DISPONIBILE- 26,00

\* TRANCIO DI OMBRINA PESCATA COTTA NEL FORNO  
ASSIEME A VERDURE E PATATE 22,00

\* PESCATO DEL GIORNO CON IL SUO CONTORNO DI  
PATATE VERDURE 7,50 HG

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI  
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL  
PERSONALE

# LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

## ANTIPASTI

\* TORTINO DI MELANZANE, RICOTTA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO E POMODORO

13,00

---

\* PROSCIUTTO CRUDO E CROSTINI CON POMODORINI FRESCHI E  
BASILICO

13,00

---

## PRIMI

\* GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA

13,00

\* MEZZE MANICHE ALLE VERDURE COL PECORINO

14,00

---

\* PENNE AL POMODORO

9,00

---

\* PENNE AL RAGÙ

10,00

---

\* PENNE AL PESTO DI NOSTRA PRODUZIONE

10,00

---

## SECONDI

\* ROAST BEEF DI CARNE FASSONA  
CON PATATE FRITTE

14,00

\* TAGLIATA DI CARNE FASSONA CON RUCOLA E  
GRANA 18,00

\* POLLO FRITTO CON PATATE (BAMBINO)

9,50

---

\* ARROSTO DI MAIALE CON PATATE (CHIEDERE)

12,00

---

# DOLCINO?

## QUELLI FATTI DA NOI

- \* TARTELLETTA DI PASTA FROLLA CON CREMA E FRUTTA  
FRESCA 6,50
- 
- \* BOCCONCINI DI RICOTTA E COCCO CON CACAO E CIOCCOLATO  
FUSO 6,50
- 
- \* CREMOSO DI YOGURT CON SALSA AL FRUTTO DI STAGIONE E  
CRUMBLE CROCCANTE 6,50
- 
- \* ZUPPETTA DI PERA AL PEPE CON MASCARPONE FICHI  
CAMELLATI E CIALDE 6,50
- 
- \* TIRAMI SU DELLO SCOGLIETTO 6,50
- \* CHEESE CAKE DI CARMEN 6,50

## SEMIFREDDI E SORBETTI

- \* SORBETTO ALLA MELA VERDE 6,50  
(CON CALVADOS +1,50)
- 
- \* MATTONELLA "DAI DAI" AI PINOLI CON CIOCCOLATO  
FUSO 6,50
- 
- \* SORBETTO AL MANDARINO CON SALSA ALLA FRUTTA 6,50
- 
- \* SGROPPINO AL LIMONE E VODKA 6,50
- 
- \* TARTUFI "DAI DAI" AI GUSTI MISTI:  
CIOCCOLATA-MENTA-CAFFÈ 6,00

# DALLA PIZZERIA

* PIZZA MARINARA	8,50
* PIZZA MARGHERITA	9,00
* PIZZA MARGHERITA E PATATINE FRITTE	10,00
* PIZZA NAPOLI	9,50
* PIZZA SALAMINO PICCANTE	10,00
* PIZZA WURSTEL	10,00
* PIZZA WURSTEL E PATATINE FRITTE	11,00
* PIZZA PROSCIUTTO COTTO	10,00
* PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI	10,50
* PIZZA SALSICCIA	10,00
* PIZZA AI 4 FORMAGGI	10,00
* PIZZA AI 4 FORMAGGI E SPECK	11,00
* PIZZA CAPRICCIOSA	10,50
* PIZZA 4 STAGIONI	10,50
* PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE	15,00
* PIZZA CAPRESE BUFALA	12,00
* PIZZA TONNO E CIPOLLA	11,00
* PIZZA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	11,00
* PIZZA CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO	11,50
* PIZZA PESCESPADA AFFUMICATO, RUCOLA E POMODORINI	13,00
* PIZZA SCOGLIETTO (AI FRUTTI DI MARE)	13,00
* CALZONE COTTO E MOZZARELLA	11,00

# SCHIACCIATINE

* SCHIACCIATA ALL'OLIO	4,00
* SCHIACCIATA COTTO E MOZZARELLA	9,00
* SCHIACCIATA CRUDO E MOZZARELLA	10,00
* SCHIACCIATA TONNO, POMODORO E MAIONESE	10,00

# CONTORNI

\* VERDURE IN PINZIMONIO 5,50

---

\* VERDURE GRIGLIATE 5,50

---

\* PATATE FRITTE 4,50

---

\* PATATE AL FORNO 5,00

---

\* VERDURE AL VAPORE 5,50

---

# LE INSALATE

\* INSALATA MISTA: INSALATA VERDE, INSALATA ROSSA,  
POMODORI E CAROTE 5,00

---

\* INSALATA REGINA: INSALATA MISTA, TONNO, MOZZARELLA,  
OLIVE E PROSCIUTTO COTTO 13,00

---

\* INSALATA RE: INSALATA MISTA, OLIVE,  
INSALATA DI SEPIE E POLPI 13,00

---

\* INSALATA CAPRESE: MOZZARELLA E POMODORO 13,00

---

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI  
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE



# LIQUORI & CAFFÈ

	2,50
* CAFFÈ	
	3,00
* CAFFÈ CORRETTO	
	2,50
* CAFFÈ D'ORZO	
	3,50
* AMARI CLASSICI, LIMONCELLI, GRAPPE E RUM BASE	
	3,50
* PONCE ALLA LIVORNESE	
* PER LA CARTA DEI LIQUORI CHIEDERE AL PERSONALE *	
* ACQUA	2,50
* ACQUA 0,5 L	1,50
* SPRITZ	7,00
* LATTINA (FANTA, COCA-COLA, SPRITE, LEMON SODA)	4,00
* BIRRA 0,33 L	5,00
* BIRRA 0,66 L	6,50
	3,00

PANE E COPERTO

# WINE BY THE GLASS

## BOLLICINE

* PROSECCO DI VALDOBBIADENE	5,00
* BRUT MILLESIMATO LAMBRUSCO C. DELLA VOLTA	7,50
* BRUT MATTAGLIO PAS DOSÈ C.DELLA VOLTA	7,50
* BRUT FRANCIACORTA MONOGRAM	7,50
* CHAMPAGNE CLAUDE BARTOL	9,50

## BIANCHI

* VINO DELLA CASA TOSCANO	4,50
* CHARDONNAY ALBIZZIA FRESCOBALDI 22	5,50
* VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 22	5,50
* VERMENTINO CONTI CANDIA 22	5,50
* PINOT GRIGIO GIRLAN 22	5,50
* FRIULANO SIMONE DI BRAZZAN 22	6,00
* GRECO AZ. AGR. PIETRACUPA 21	6,50
* FIANO AZ. AGR. PIETRACUPA 21	6,50
* GEWURTZTRAMINER GIRLAN 23	6,50
* PINOT GRIGIO GIRLAN 23	6,50
* RIESLING ALTO ADIGE 22	7,00

## ROSSI

* VINO DELLA CASA	4,50
* CHIANTI CLASSICO VARIE AZIENDE	6,00
* SCHIAVA ALTO ADIGE O PELAVERGA PIEMONTE	6,00
* ROSSO DI MONTALCINO VITICOLTORI ARTIGIANI	6,50
* BOLGHERI ROSSO VARIE AZIENDE	7,50
* DOLCETTO DI BEPPE RINALDI	7,50
* BRUNELLO DI MONTALCINO FATTOI	12,00

# LISTA DEI VINI

\* Per la carta dei vini estesa chiedere al personale \*

## SPARKLING

### ITALIA

* FRIZZANTE EXTRA-DRY	“ <u>LAMBERTI</u> ”	13,00
* PROSECCO VALDOBBIADENE	“BOLLA ”	16,00
* BLANC DE MORGEX EXTRABRUT 19	“ <u>MORGEX</u> ”	35,00
* ALTA LANGA 2017 DOSAGGIO ZERO	“ <u>GERMANO E.</u> ”	ESAU
* FRANCIACORTA	“FERGHETTINA_”	35,00
* FERRARI PERLE 2016	“ <u>FERRARI</u> ”	50,00
* CREMANT DE BOURGOGNE PROPHETE	“ <u>PARIGOT</u> ”	ESAU
* FERRARI PERLÈ ZERO TRENTO	“FERRARI _”	65,00
° BRUT PAS OPERÈ 2015	“CÀ DEL VENT”	65,00
* BRUT JEFFERSON 2018	“G. CONTERNO”	65,00
* MATTAGLIO BRUT CH-PN	“ <u>CANTINA VOLTA</u> ”	ESAU

### FRANCIA

* EXTRABRUT CUVÈE GEORGE MEUNIER	“ <u>CLAUDE BARTOL</u> ”	45,00
* BLANC DE BLANCS ALBESCENT	“ <u>WARIS-HUBERT</u> ”	55,00
* BRUT NATURE FAUVE	“ <u>FAMILLE DELOUVIN-NOWACK</u> ”	60,00
* BRUT NATURE SAUVAGE	“ <u>FAMILLE DELOUVIN-NOWACK</u> ”	60,00
* NATURE PINOT NOIR	“SOUTIRAN ”	55,00
* BRUT EXTRABRUT	“ <u>ARNOULD</u> ”	45,00
* BRUT SIG-NATURE	“ <u>GUY MEA</u> ”	55,00

## WHITE WINE

* VINO DELLA CASA TOSCANO 2019	<u>“CONTE SERRISTORI”</u>	11,00
* MULLER THURGAU 2021	“LAGEDER_”	20,00
* CHARDONNAY TOSCANO 2022	“MONSANTO”	30,00
* MANINA (PN-CH-SAUV) 2021	<u>“MANINCORN”</u>	20,00
* SAUVIGNON VOGLAR 2018	<u>“DIPOLI”</u>	33,00
* VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021	<u>“C.SANTA CHIARA”</u>	19,00
* SOAVE CLASSICO 2020	<u>“BATTISTELLE”</u>	20,00
* RIBOLLA GIALLA	<u>“VIGNA TRAVERSO”</u>	19,00
* VELTLINER O SYLVANER BIO '20	<u>“KUENHOF”</u>	24,00
* VERMENTINO SERPENTINO KM 0	<u>“P.FORTULLA”</u>	19,50
* MALVASIA DEL FRIULI 2020	“BRAZZAN_”	22,00
* PINOT GRIGIO DEL FRIULI 2020	“BRAZZAN _”	20,00
* FRIULANO COLLIO 2019	“ <u>KEBER</u> ”	26,00
* 448 CUVÈE ALTO ADIGE	“ <u>GIRLAN</u> ”	14,00
* ROERO ARNEIS 2021	“ <u>GIACOSA</u> ”	27,00
* FIANO DI AVELLINO 2020	“ <u>PICARIELLO</u> ”	25,00
* VERDICCHIO DI MATELICA	“COLLESTEFANO_”	18,00
* GRILLO SICILIA 2021	<u>“TASCA ALMERITA”</u>	14,00
* FALANGHINA CAMPANA 2020	<u>“VARI PRODUTTORI”</u>	18,00
* ROSATO TOSCANO 2021	“MONSANTO _”	20,00
* BOURGOGNE CHARDONNAY OFFERTA	<u>“VARI PRODUTTORI”</u>	25,00

## RED WINE

* VINO DELLA CASA 2019	<u>“CONTE SERRISTORI”</u>	10,00
* BOLGHERI ROSSO 2016	<u>“DONNA OLIMPIA”</u>	24,00
* LE VOLTE 2018	<u>“ORNELLAIA”</u>	24,00
* LE SERRE NUOVE 2016	<u>“ORNELLAIA”</u>	45,00
* GUIDALBERTO 2017	<u>“TENUTA SAN GUIDO”</u>	45,00
* BOLGHERI ROSSO 2017	<u>“LE MACCHIOLE”</u>	28,00
* SYRAH CORTONA	<u>“AMERIGHI”</u>	28,00
* SIRAH RODANO	<u>“CHAVE”</u>	20,00
* PIAN DEL CIAMPOLO 2017	<u>“MONTEVERTINE”</u>	26,00
* MONTEVERTINE 2016	<u>“MONTEVERTINE”</u>	60,00
* CHIANTI CLASSICO 2019	<u>“MONTERAPONI”</u>	26,00
* CHIANTI CLASSICO 2019	<u>“CASTELLO AMA”</u>	26,00
* CHIANTI CLASSICO 2018	<u>“CARLEONE”</u>	26,00
* CHIANTI CLASSICO 2016	<u>“SAN GIUSTO A RENTENNANO”</u>	26,00
* CHIANTI CLASSICO 2016	<u>“VAL DELLE CORTI”</u>	26,00
* CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016	<u>“POGGERINO”</u>	30,00
* SCHIAVA KEIL	<u>“MANINCORN”</u>	24,00
* ROSSO DI MONTALCINO 2016	<u>“FATTOI”</u>	25,00
* BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 0,375	<u>“TALENTI”</u>	25,00
* PINOT NERO 2018	<u>“LATOURI”</u>	25,00
* DOLCETTO DI ALBA 2017	<u>“G. RINALDI”</u>	28,00
* BARBERA DI ALBA 2017	<u>“G. RINALDI”</u>	40,00

