



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, seppie, 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 piemontesi 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

*Insalata di mare tiepida con polpo, seppie
e verdure al vapore** 16,50

*Crema di patate e zenzero con gamberi croccanti** 13,00

*Crostino del nostro pane ai 7 cereali con burrata,
pomodorini e acciughe** 4,50
(cad.)

*Tortino di melanzane, ricotta, mozzarella di bufala,
pesto e pomodoro** 14,00

*Antipasto del giorno**

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Crudi&Marinati

(chiedere per la disponibilità di tutti gli ingredienti)

<i>Acciughe del Tirreno marinate in aceto e cipolla di Tropea *</i>	<i>13,00</i>
<i>Arista di tonno marinato agli aromi servito a temperatura ambiente con crudités di verdure *</i>	<i>16,50</i>
<i>Tartare di palamita locale *</i>	<i>16,50</i>
<i>Crudo di solo scampi *</i>	<i>4,50 (cad.)</i>
<i>Carpaccio di gamberi biondi con olio alla menta *</i>	<i>16,50</i>
<i>Ostrica concava *</i>	<i>4,50 (cad.)</i>
<i>Il nostro misto di crudo e marinato*: gambero viola e biondo, scampo, ostrica, seppie marinate, marinato del giorno e tartare di palamita</i>	<i>30</i>

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Primi piatti

*Spaghetto allo Scoglietto: sugo bianco di totani,
gamberi e frutti di mare** 17,00

Spaghetto con vongole veraci e lupini nostrani
-in base alla disponibilità-* 20

*Risotto Carnaroli "Cascina Daneto" con gamberi e
porro croccante** 16,00

*Calamarata (pasta ad anello spesso) con ragù di
polpo, capperi e pomodoro pallino** 17,00

*Gnudi di ricotta e spinaci con calamari, burro e
salvia** 16,00

*Primo del giorno**

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Secondi piatti

*Baccalà in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e cipolla caramellata** 20,00

*Trancio di ombrina pescata al forno con verdure e patate** 22,00

*Filetto d'orata in crosta croccante con verdure fritte** 22,00

*Il nostro misto vapore: mazzancolle, scampi, pesce bianco, calamari e verdure al vapore** 27,00

*Grigliata mista di scampi, gamberoni, pesce del giorno e verdure grigliate** 27,00

Frittura mista:*
-totani, gamberi 18,00
-totani, gamberi & paranza 20,00

*Cacciucco alla livornese**
-se disponibile- 27,00

*Pescato del giorno** 7,50
-se disponibile- (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

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi selezione
Simonini, crostini con pomodorini freschi e basilico ** 16,50

*Carpaccio di manzo marinato con crudités di verdure
e olive taggiasche ** 16,50

Primi piatti

*Gnudi di ricotta e spinaci con burro e salvia ** 13,00

*Mezze maniche con verdure e pecorino ** 14,00

*Penne al pomodoro | ragù | pesto nostra produzione ** 10 \12

Secondi piatti

*Roast beef di carne Fassona con patate fritte ** 15,00

*Tagliata di carne Fassona con rucola e grana ** 20,00

*Pollo fritto con patate ** 11,00

*Arrosto di maiale con patate ** 13,00

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Contorni

*Pinzimonio di verdure condite con olive taggiasche** 6,00

*Verdure grigliate** 6,00

*Verdure al vapore** 5,50

*Patate fritte** 5,00

*Patate al forno** 5,00

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Le insalate

Insalata mista:
insalata verde e rossa, pomodori, carote 5,00

Insalata regina:
insalata mista, tonno, mozzarella, olive e prosciutto 13,50
cotto

Insalata re:
insalata mista, olive, insalata di seppie e polpi 13,50

Caprese:
mozzarella e pomodoro 13,50

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti*
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale

Dolci

*Tartelletta di pasta frolla con crema pasticciera e
frutta fresca* 6,50

*Bocconcini di ricotta e cocco con cacao con cioccolato
fondente e cacao* 6,50

*Cre moso allo yogurt con salsa al frutto di stagione e
crumble croccante* 6,50

*Zuppetta di pera al pepe di Sichuan con
mascarpone, fichi caramellati e cialda croccante* 6,50

TiramiSu dello Scoglietto 6,50

Il cheesecake di Carmen al naturale o al cioccolato 6,50

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Sorbetti e semifreddi

Sorbetto alla mela verde (con Calvados +1,50) 6,50

Sorbetto al mandarino con salsa alla frutta 6,50

Sgroppino (gelato al limone, prosecco e Vodka) 6,50

Mattonella "Dai Dai" con pinoli al naturale o al cioccolato fondente 6,50

*Tartufi "Dai Dai" ai gusti misti (4):
-cioccolato-menta-caffè-panna* 6,50

Semifreddo al pistacchio 7,00

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*

Liquori & caffè

Caffè 2,50

Caffè corretto 3,00

Caffè d'orzo 2,50

Amari classici, limoncelli, grappe e rhum base 4,00

Ponce alla Livornese 3,50

-per la carta dei liquori chiedere al personale-

Bevande

Acqua 2,50

Acqua mezzo litro 1,50

Drink alcolico: Spritz, Gin Tonic, Americano ... 7,00

Lattina: Fanta, Coca-Cola, Sprite, Lemon-Soda ... 4,00

Birra 0,33 L: Menabrea, Moretti, Forst, Corona ... 4,50

Birra 0,66 L: Menabrea 6,50

Vino al bicchiere

-per la carta dei vini estesa chiedere al personale-

Bollicine

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	s.a.	<u>Bolla</u>	5,50
<i>Metodo Classico Pas Dose Sorbara</i>	2018	<u>Cantina della Volta</u>	8,00
<i>Metodo Classico Pas Dose Mattaglio</i>	s.a.	<u>Cantina della Volta</u>	8,00
<i>Franciacorta Brut Monogram</i>	s	<u>Castel Faglia</u>	8,00
<i>Champagne selezione "LeBollicine"</i>	s.a.	<u>Claude-Bartol</u>	10,00

Vini bianchi

<i>Bianco della casa</i>	2024	<u>Conti serristori</u>	5,00
<i>Pinot Grigio Armonico</i>	2024	<u>Bellanotte</u>	5,50
<i>Vermentino</i>	2024	<u>Toscana</u>	6,00
<i>Verdicchio jesi</i>	2024	<u>Campanelli</u>	6,00
<i>Ribolla gialla</i>	2023	<u>Ornella Molon</u>	6,50
<i>Soave Classico</i>	2024	<u>Gini</u>	6,50
<i>Muller Thuragu</i>	2024	<u>Pojer Sandri</u>	6,50
<i>Gewurtztraminer</i>	2024	<u>Girlan</u>	7,00
<i>Fiano o Greco</i>	2022	<u>Pietracupa</u>	7,50

Vini Rossi

<i>Rosso della casa</i>	2022	<u>Conti Serristori</u>	5,00
<i>Chianti classico</i>	-	<u>Varie aziende</u>	8,00
<i>Rosso di Bolgheri</i>	-	<u>Varie aziende</u>	8,00
<i>Dolcetto</i>	2022	<u>Rinaldi</u>	7,00
<i>Pinot nero Alto-Adige</i>	2023	<u>Girlan</u>	7,00
<i>Schiava Alto Adige</i>	2023	<u>Varie Aziende</u>	7,00

Carta dei vini

-per la carta dei vini estesa chiedere al personale-

Bollicine

Italia

<i>Frizzante prosecco DOC</i>	2023	<u>Conti D'Arco</u>	15,00
<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene</i>	2023	<u>Bolla</u>	18,00
<i>Metodo Classico Pas Dose Sorbara</i>	2018	<u>Cantina della Volta</u>	30,00
<i>Metodo Classico Pas Dose Mattaglio</i>	s.a.	<u>Cantina della Volta</u>	30,00
<i>Franciacorta Brut Monogram</i>	s.a.	<u>Castel Faglia</u>	32,00
<i>Franciacorta extrabrut assemblage 1</i>	s.a.	<u>Bellavista</u>	50,00
<i>Franciacorta nature assemblage 2</i>	s.a.	<u>Bellavista</u>	50,00
<i>Trento DOC Blanc de Blancs</i>	2018	<u>Castello Noarna</u>	40,00
<i>Trento DOC Brut Perlè</i>	2018	<u>Ferrari</u>	55,00
<i>Metodo Classico Rosato Bellasposa</i>	s.a.	<u>Santa Lucia</u>	30,00

Francia

<i>Champagne della casa:</i>	s.a.	<u>Claude Bartol</u>	
<i>-Cuvèe Virginie, Nature</i>			45,00
<i>-Cuvèe Isabelle, Brut</i>			45,00
<i>-Cuveè Samuel Extrabrut</i>			45,00
<i>Champagne meunier perpetuel</i>	s.a.	<u>Famille Delouvin</u>	55,00
<i>Champagne Sauvage Nature</i>	s.a.	<u>Famille Delouvin</u>	60,00
<i>Champagne Fauve Nature</i>	2017	<u>Famille Delouvin</u>	65,00

Vini Bianchi

<i>Bianco della casa</i>	2024	<u>Conti Serristori</u>	12,00
<i>Pinot Grigio Armonico</i>	2024	<u>Bellanotte</u>	16,00
<i>Soave Classico</i>	2024	<u>Gini</u>	20,00
<i>Albana Albarara</i>	2024	<u>Santa Lucia</u>	20,00

<i>Muller Thurgau Palai</i>	2024	<u>Pojer e Sandri</u>	22,00
<i>Verdicchio di Jesi Campanelli</i>	2024	<u>Le Contrade</u>	22,00
<i>Verdicchio d Matelica</i>	2024	<u>Collestefano</u>	22,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2024	<u>O.Molon</u>	22,00
<i>Vermentino Toscano</i>	2024	<u>Varie Aziende</u>	24,00
<i>Procanico Maremma Toscana</i>	2023	<u>A.Camillo</u>	25,00
<i>Igt Toscana Isolina macerato</i>	2022	<u>Sassotondo</u>	25,00
<i>Igt Toscana bianco Montalcino</i> 	2023	<u>Salvarenza</u>	25,00
<i>Gewürztraminer</i>	2024	<u>Girland</u>	25,00
<i>Greco oppure Fiano</i>	2022	<u>Pietracupa</u>	27,00
<i>Terlaner di Terlan</i>	2024	<u>Terlano</u>	28,00
<i>Petit Derthona Timorasso</i>	2024	<u>Clochard</u>	28,00
<i>Vermentino di Gallura Superiore</i>	2022	<u>Mira</u>	29,00
<i>Chablis selezione "LeBollicine"</i>	2023	<u>Longhi o Meuliere</u>	30,00
<i>Collio (p.grigio o p.bianco o ribolla g.)</i>	2022	<u>Toros offerta !</u>	30,00
<i>Chardonnay Toscano Torricella</i>	2022	<u>Castello Brolio</u>	30,00
<i>Erbaluce di Caluso Le Chiusure</i>	2023	<u>C.Favaro</u>	33,00
<i>Malvasia Integrale del Friuli</i> 	2023	<u>Vignai da Duline</u>	35,00
<i>Sauvignon o Pinot Grigio o Friulano</i>	2023	<u>Livio Felluga</u>	35,00
<i>Roero Arneis</i>	2023	<u>Bruno Giacosa</u>	35,00
<i>Etna Bianco</i>	2021	<u>Varie Aziende</u>	35,00
<i>Pelagico Petit Manseng</i>	2022	<u>Fortulla</u>	35,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva</i>	2019	<u>Colombaio.S.Chiana</u>	35,00
<i>Riesling Alto Adige</i>	2022	<u>varie aziende</u>	35,00
<i>Sauvignon Voglar</i>	2019	<u>Di Poli</u>	35,00
<i>Caiarossa di Riparbella</i>	2022	<u>Caiarossa</u>	39,00
<i>Pinot Grigio Dessimis</i>	2022	<u>Vie di Romans</u>	40,00
<i>Paleo Bianco</i>	2020	<u>Le Macchiole</u>	65,00
<i>Poggio alle Gazze</i>	2021	<u>Ornellaia</u>	68,00
<i>Rosato da Nebbiolo</i>	2024	<u>Giacomo Conterno</u>	25,00
<i>Rosato Lago Garda</i>	2024	<u>Costaripa</u>	25,00

Vini Rossi

<i>Vino Rosso della casa</i>	2024	<u>Conti Serristori</u>	12,00
<i>Pinot Nero Alto Adige</i>	2024	<u>Girland</u>	24,00
<i>Schiava Alto Adige Keil</i>	2023	<u>Manincorn</u>	25,00
<i>Rosso del Rodano</i>	2020	<u>J.L.Chave</u>	25,00
<i>Chianti Rufina Riserva</i>	2015	<u>Frescobaldi</u>	28,00
<i>Chianti Classico Radda</i>	2020	<u>Val delle Corti</u>	28,00
<i>Sangiovese igt Le Falcole</i>	20212	<u>Isole delle Falcole</u>	28,00
<i>Pelaverga di Verduno</i>	2022	<u>Burlotto</u>	28,00
<i>Dolcetto di Alba</i>	2022	<u>Rinaldi</u>	28,00
<i>Nebbiolo di Alba</i>	2023	<u>Varie Aziende</u>	30,00
<i>Ciliegiolo Vallerana Alta</i>	2021	<u>A.Camillo</u>	33,00
<i>Chianti Classico San G.Rentennano</i>	2021	<u>San G.Rentennano</u>	33,00
<i>Bolgheri doc</i>	2022	<u>Le Macchiole</u>	35,00
<i>Syrah</i>	2017	<u>S Amerighi</u>	35,00
<i>Pian Ciampolo</i>	2020	<u>Montevertine</u>	38,00
<i>Barbera d'Alba</i>	2020	<u>Rinaldi</u>	38,00
<i>Chianti Classico</i>	2018	<u>Castellinvilla</u>	40,00
<i>Igt Cabernet Franc</i>	2016	<u>Le Crocine</u>	40,00
<i>Bolgheri Superiore Frank</i>	2016	<u>I luoghi</u>	50,00
<i>Guidalberto igt Toscana</i>	2019	<u>San Guido</u>	60,00
<i>Caiarossa igt Toscana</i>	2010	<u>Caiarossa</u>	70,00
<i>Bolgheri Superiore</i>	2016	<u>Grattamacco</u>	80,00
<i>Montevertine</i>	2018	<u>Montevertine</u>	80,00
<i>Paleo Rosso Cab Franc</i>	2013	<u>LeMacchiole</u>	130,00
<i>Pergole Torte</i>	2017	<u>Montevertine</u>	220,00
<i>Ornellaia</i>	2013	<u>Ornellaia</u>	280,00
<i>Sassicaia</i>	2013	<u>Colombaio.S.Chiana</u>	300,00

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti
per il menu degli allergeni e le portate senza glutine chiedere al personale*