



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★ ★ ★ ★

ANTIPASTI – STARTERS

SELEZIONE DEI NOSTRI CRUDI (2,4)

Raw fish Selection (2,4)

CRUDO DI GAMBERO BLU SU GEL DI MANGO E ASPARAGI DI MARE (2)

Raw blue shrimp, mango gele' and sea asparagus (2)

TONNO APPENA SCOTTATO CAVOLO VERDE E BRODETTO AGRUMATO (4)

Lightly roasted Tuna, green cabbage and citrus broth (4)

POLPO ARROSTO SU CREMA DI PISELLI E CIPOLLA ROSSA IN LEGGERO FUMO (4)

Grilled octopus on cream of peas and smoked red onion (4)

TEMPURA DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE (1)

Veggie tempura with sweet-and-sour dressing (1)

PROSCIUTTO TOSCANO CON SOUFFLE' DI PECORINO E COMPOSTA DI FICHI E ARANCIO (1,3,7)

Tuscan ham with pecorino soufflé and figs and orange compound (1,3,7)



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO CON IL MEGLIO DEI NOSTRI MARI (2,4)

Sea food risotto (2,4)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)

Spaghetti with clams and “Bottarga” (1,4)

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO ALL’ AMATRICIANA (1,3,7)

Home made paccheri “Amatriciana”

SPAGHETTO ACQUA E FARINA “CACIO E PEPE” CON TARTUFO NERO (1,7)

Home made spaghetti, “cacio e pepe”, black truffle (1,7)

ZUPPA DI VEGETALI CON SALSA AL BASILICO

Vegetable soup, basil dressing



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★ ★ ★ ★

SECONDI – MAIN COURSES

**TRONCHETTO DI RICCIOLA CON CUORE AGLI AGRUMI SU CREMA DI CECI E ASPARAGI  
DI MARE(4)**

Amberjack fillet stuffed with citrus bread, chickpeas cream, sea asparagus (4)

**IL CALDARO “TORRE D’ARGENTO” SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPIE,  
POLPO, E VARI PESCATI (2,4,14)**

Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,  
and fish of the day (2,4,14)

**FILETTO DI DENTICE AL VAPORE CON PATATE ALLO ZAFFERANO, RADICCHIO MARINATO E  
SALSA AL POMPELMO**

Steamed snapper, saffron potatoes, radicchio and grapefruit dressing (4)

**CLASSICO PESCE AL FORNO, A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA (4)**

Baked daily fish served with side dish (4)

**FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA BARBECUE**

Grilled Beef fillet with seasonal vegetable and barbecue sauce

**CARRE’ D’AGNELLO SU CREMA DI POMODORINO GIALLO, TORTINO BROCCOLI E ACCIUGHE (12)**

Rack of lamb, yellow tomato cream, broccoli and anchovies’ pie (12)

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA GRANA E POMODORINI (7)**

Sliced fillet steak with rocket salad, parmesan and cherry tomatoes (7)

**FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE**

T-bone steak with seasonal vegetable and potatoes



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
\*\*\*\*\*

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE  
*7 COURSE TASTING MENU'*

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO  
Amuse bouche

\*\*\*

CRUDO DI GAMBERO BLU SU GEL DI MANGO E ASPARAGI DI MARE (2)

Raw blue shrimp, mango gele' and sea asparagus (2)

\*\*\*

POLPO ARROSTO SU CREMA DI PISELLI E CIPOLLA ROSSA IN LEGGERO FUMO (4)

Grilled octopus on cream of peas and smoked red onion (4)

\*\*\*

RISOTTO CON IL MEGLIO DEI NOSTRI MARI (2,4)

Sea food risotto (2,4)

\*\*\*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4)

Spaghetti with clams and "Bottarga" (1,4)

\*\*\*

TRONCHETTO DI RICCIOLA CON CUORE AGLI AGRUMI SU CREMA DI CECI E ASPARAGI  
DI MARE(4)

Amberjack fillet stuffed with citrus bread, chickpeas cream, sea asparagus (4)

\*\*\*

FILETTO DI DENTICE AL VAPORE CON PATATE ALLO ZAFFERANO, RADICCHIO MARINATO E  
SALSA AL POMPELMO

Steamed snapper, saffron potatoes, radicchio and grapefruit dressing (4)

\*\*\*

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menu

COCCOLE FINALI

Petit four

WINE PAIRING 3 CALICI

WINE PAIRING 5 CALICI