



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI

Raw fish selection

“SCAMPO ARGENTARIO”

CRUDO DI SCAMPI CON GELÉE AL LIMONE, LATTUGA DI MARE E SALSA AL POMODORINO
GIALLO

Raw scampi, lemon gel, sea lettuce, yellow tomato dressing

POLPO ARROSTO CON SALSA PIZZAIOLA E BURRATA

Roasted octopus, Pizzaiola sauce, burrata

SALSICCIA DI RICCIOLA, PATATE E LARDO SU CREMA DI FAVE E CIPOLLA CARAMELLATA

Amberjack sausage, potatoes, lard, broad beans cream, onion

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPENO DI VERDURE, SU FRESCO DI POMODORO E AGRODOLCE

Zucchini flowers with vegetables, tomato sauce, Sweet-And-Sour dressing

PETTO D' ANATRA DI CANETTE DE BARBERIE CON SPUMA ALL'ARANCIO, RAPETTE
ARCOBALENO E GEL AL VINO ROSE

Duck breast, orange mousse, turnips, rosé wine gel



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO ACQUERELLO AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI
Seafood risotto”

RAVIOLINI DI PAPPÀ AL POMODORO CON SCAMPI, ASPARAGI DI MARE E GELÉE DI CAROTA
VIOLA
Tomato soup Ravioli, scampi, sea asparagus, violet carrot gel

MACCHERONCINO ALLA BARBAIETOLA CON SEPIE E FUNGHI GALLETTI SU CREMA DI
ZUCCHINE
Beetroot Macaroni, cuttlefish, mushrooms, zucchini cream

PACCHERO ALL' AMATRICIANA
Pacchero in amatriciana style

PICIO INTEGRALE CON POMODORINI ARCOBALENO E BASILICO
Whole-wheat Pici, cherry tomatoes, basil



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

SECONDI – MAIN COURSES

SCALOPPA DI ROMBO DORATA SU CONSISTENZA DI CAROTE
Fried turbot fillet, carrots' textures

TONNO APPENA SCOTTATO CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL POMPELMO
Roasted tuna, vegetables caponata, grapefruit dressing

CLASSICO PESCE AL FORNO
Baked catch of the day

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA SPEZIATA
Grilled beef fillet with seasonal vegetables and spiced sauce

FIorentina DI MANZO
T-bone steak

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON MILLEFOGLIE DI PATATE AL TIMO
Veal cheek, potatoes millefeuille



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 Courses Tasting Menu'

BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse bouche

“SCAMPO ARGENTARIO”

CRUDO DI SCAMPI CON GELÉE AL LIMONE, LATTUGA DI MARE E SALSA AL POMODORINO
GIALLO

Raw scampi, lemon gel, sea lettuce, yellow tomato dressing

SALSICCIA DI RICCIOLA, PATATE E LARDO SU CREMA DI FAVE E CIPOLLA CARAMELLATA
Amberjack sausage, potatoes, lard, broad beans cream, onion

RISOTTO ACQUERELLO AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI

Seafood risotto

MACCHERONCINO ALLA BARBAIETOLA CON SEPIE E FUNGHI GALLETTI SU CREMA DI
ZUCCHINE

Beetroot Macaroni, cuttlefish, mushrooms, zucchini cream

SCALOPPA DI ROMBO DORATA SU CONSISTENZA DI CAROTE

Fried turbot fillet, carrots' textures

TONNO APPENA SCOTTATO CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL POMPELMO

Roasted tuna, vegetables caponata, grapefruit dressing

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four

WINE PAIRING 3 CALICI

WINE PAIRING 5 CALICI