

TORRE DI
CALA PICCOLA

Room service - ALL DAY

Dalle 12:00 alle 22:30 / From 12:00 PM to 10:30 PM

Service Charge Euro 10 per ordine
Service charge Euro 10 per order

Insalate

Salads

Caprese di Maremma

18

Mozzarella di bufala maremmana, mix di pomodori dell'orto e basilico (latticini)

Maremman buffalo mozzarella, mixed garden tomatoes and basil (dairy)

Insalatona Mista

14

Lattuga, pomodorini, carote, cetriolo, ravanelli

Mixed salad with lettuce, cherry tomatoes, cucumber, radishes

Dalla Cucina

Croque Toscano

16

Pane tostato con prosciutto cotto di alta qualità e formaggio fuso, servito con patatine fritte (glutine, latticini)

Toasted bread with high-quality Italian cooked ham and melted cheese, served with French fries (gluten, dairy)

Fusilli Pastificio Mancini

20

Fusilli lunghi «Pastificio Mancini» con pomodoro fresco dell'orto e basilico (glutine)

Long fusilli «Pastificio Mancini» with garden fresh tomatoes sauce, basil (gluten)

Seppia alla Brace

25

Seppia alla brace con piselli dell'orto, rigatino croccante, crema di pecorino e menta molluschi, latticini)

Grilled cuttlefish with garden peas, crispy Tuscan rigatino, pecorino cream and mint

(molluscs, dairy)

Dolce e Frutta

Tiramisù	14
Un classico Tiramisù (glutine, uova, latticini) <i>The classic Tiramisù (gluten, eggs, dairy)</i>	
Gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca)	14
<i>Ice creams and sorbets (dairy, eggs, nuts)</i>	
Tagliata di frutta	14
<i>Fruit Salad</i>	

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi/*For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze/*Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

Caffetteria

Caffetteria

Caffè Espresso	4
Cappuccino	5
Caffè Americano	5
Caffè Corretto	6
Caffè Espresso Doppio	6
Caffè Espresso Shakerato	6
Cioccolata Calda	5
Latte in Bicchiera	4
Latte Macchiato	5
Tè della nostra Selezione <i>Tea from our selection</i>	7

Acqua

Water

Acqua Panna 0.75 l	6
--------------------	---

Acqua San Pellegrino 0.75 l	6
-----------------------------	---

Succhi di Frutta

Fruit Juices

Valfrutta BIO	8
(Ace, Albicocca, Pesca, Melograno, Mirtillo, Pera)	
(Ace, Apricot, Peach, Pomegranate, Blackberry, Pear)	
20cl	

Succo di Pomodoro	5
Tomato Juice	
20cl	

Spremuta d'Arancia	10
Fresh squeezed Orange Juice	

Bibite

Soft Drinks

Campari Soda 10cl	7
Coca-Cola 33cl	7
Crodino 10cl	7
San Bitter rosso 10cl	7
Fanta 33cl	7
Fever-Tree <i>Ginger Ale/Ginger Beer/Lemon Tonic/Mediterranean Tonic/Indian Tonic</i> 20cl	7
Estathe Limone/Pesca <i>Lemon/Peach</i> 25cl	8
J.Gasco Soda Rosa 20cl	8

Birre

Beers

Birrificio “Biova” – Piemonte

Biova Pasta Integrale (Ambrata Altibier 5% Vol.)

Biova Riso-Gluten Free (Session Ipa 3.7% Vol)

13

Birrificio “La Diana” - Toscana

Didone (Blanche di Frumento, 4% Vol.)

Lavinia (Barrel Iga 10.5% Vol.)

Tesifone (Oatmeal Stout 5% Vol.)

15

22

15

Corona Extra

9

Ichnusa (4,7% Vol.)

8

Ichnusa Non Filtrata (5% Vol.)

8

Heineken 0.0 Non-Alcoholic

8

Champagne

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Piper Hiedsieck (Reims, France) "Essentiel" Extra Brut AOC <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	28	115

Spumanti

Sparkling

La Marca Vini e Spumanti (Oderzo, TV) "Foscaro Prima Cuvée" Extra Dry <i>Uve bianche trevigiane</i>	12	35
Fratelli Berlucchi (Calino di Cazzago San Martino, BS) "Freccianera Brut 25" Blanc de Blancs Franciacorta DOCG <i>Chardonnay</i>	18	55

Vini bianchi

White Wine

Provveditore (Scansano, GR) "Purosole" 2023 Maremma Toscana DOC <i>Chardonnay</i>	13	45
Tenuta Montauto (Manciano, GR) "Riflesso" Vermentino 2024 Toscana IGT <i>Vermentino</i>	15	50
Chateau le Payral (Bergerac, France) "Bergerac Sec" 2024 AOC <i>Sauvignon blanc, Semillon, Muscadelle</i>	15	55

Vini rosati

Rosé Wine

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Tenuta Belguardo Mazzei (Grosseto, GR) "Belguardo" Rosé 2024 Toscana IGT <i>Sangiovese, Syrah</i>	14	50
Château Puybarbe (Saint-Étienne-de-Lisse, Bordeaux, France) "abel" 2024 Côtes de Bourg AOC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	15	55

Vini rossi

Red wine

Fattoria La Capitana (Magliano in Toscana, GR) Morellino di Scansano DOCG <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	12	40
Tenuta Montauto (Manciano, GR) "Silio" 2023 Toscana IGT <i>Ciliegiolo</i>	14	50
Château Puybarbe (Saint-Étienne-de-Lisse, Bordeaux, France) "Gaïa de Château Puybarbe" 2020 Côtes de Bourg AOC <i>, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc</i>	15	55

Cocktails

Americano	18
Bitter, Vermouth rosso, Soda	
<i>Bitter, Red vermouth, Soda water</i>	
Martini	20
Gin o Vodka, Vermouth dry (Gin o Vodka Premium euro 25)	
<i>Gin or Vodka, Dry Vermouth (Premium Gin or Vodka euro 25)</i>	
Hugo Spritz	18
St. Germain, Prosecco, Soda	
<i>St. Germain, Prosecco, Soda</i>	
Mojito	20
Rum, Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Soda, Foglie di menta	
<i>Rum, Lime juice, Simple syrup, Soda water, Mint leaves</i>	
Negroni	18
Bitter, Vermouth rosso, Gin	
<i>Bitter, Red vermouth, Gin</i>	
Old Fashioned	20
Bourbon, Zucchero, Angostura	
<i>Bourbon, Sugar, Angostura</i>	
Spritz	18
Aperol /Bitter Campari / Limoncello, Prosecco, Soda	
<i>Aperol /Bitter Campari / Limoncello, Prosecco, Soda</i>	

