

TORRE DI
CALA PICCOLA

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti.

Our kitchen prioritizes fresh, seasonal ingredients. When fresh products are not available, some ingredients may be used frozen or deep-frozen at origin, in accordance with current regulations.

Coperto Euro 5 per persona
Cover charge Euro 5 per person

Antipasti

Starters

Polpo Grigliato	28
Basilico, salsa pizzaiola (molluschi,soia) <i>Octopus, basil, pizzaiola sauce (molluscs, soy)</i>	
Montanarina	26
Gamberi dell'Argentario spadellati , crema di ricotta al limone, scarola ripassata e olive Leccino (crostacei, glutine, latticini) <i>Fried mini-pizza, sautéed Argentario prawns, lemon ricotta cream, sautéed escarole and Leccino olives (crustacean, gluten, dairy)</i>	
Fiori di Zucca Ripieni	25
Provola, ricotta "Rustici", zucchine (glutine, uova, latticini) <i>Zucchini flowers, filled with smoked provola cheese, ricotta cheese from "Rustici", zucchini (gluten, egg, dairy)</i>	
Misto di Ostriche (6pz) (molluschi)	40
<i>Mixed oysters (molluscs)</i>	
Plateau Royal	60
Selezione dei nostri crudi (pesce, crostacei, molluschi) <i>Our selection of raw fish, crustaceans and shellfish (fish, crustaceans, shellfish)</i>	
Zucca Arrostita	25
Fondo di verdure , funghi di stagione e nocciole (latticini, frutta secca) <i>Roasted pumpkin, vegetables jus, seasonal mushrooms and hazelnut (dairy, nuts)</i>	

Primi piatti

First courses

Spaghettoni	30
Vongole, brodo di anguilla di Orbetello, datterino arrostito (pesce, solfiti, molluschi, sedano, glutine)	
<i>Spaghettoni with clams, Orbetello eel broth, and roasted "datterino" cherry tomato (fish, sulphites, shellfish, celery, gluten)</i>	
Tubetti e Cozze	25
Impepata di cozze, pomodori dell'orto (glutine, molluschi, pesce)	
<i>Homemade Tubetti pasta, mussels, tomatoes from the garden (gluten, molluscs, fish)</i>	
Tagliolino fatto in casa	30
Tartufo nero, Cacione di maremma, datterino giallo (glutine, latticini, uova)	
<i>Homemade tagliolino pasta, black truffle, Cacione di Maremma cheese, yellow tomatoes (gluten, dairy, egg)</i>	
Fagottino al Peposo	27
Stracchino bio Rustici (glutine, uova, latticini)	
<i>Homemade peppery beef ravioli with "Bio Rustici" Stracchino cheese (gluten, eggs, dairy)</i>	
Fusilli e Gamberi	27
Funghi di stagione, aglione (glutine, pesce, crostacei)	
<i>Fusilli pasta shrimp, seasonal mushrooms, Tuscan garlic (gluten, fish, crustacean)</i>	

Secondi piatti

Main courses

Pescato del Giorno	40
Zucchine alla scapece e san Marzano arrostito (pesce, crostacei, molluschi)	
<i>Grilled fish catch of the day, scapece zucchini and San Marzano tomatoes Chef's daily recipe (fish, crustacean, molluscs)</i>	
Orecchia d'Elefante	58
Vitello, verdure del nostro orto, salse fatte in casa (glutine, uova)	
<i>Elephant Ear veal cutlet, Garden vegetables, handcrafted sauce (gluten, egg)</i>	
Cavolfiore	26
Consistenze di cavolfiore, radicchio, radici di tarassaco (solfiti)	
Il tuo gusto, il nostro impegno: 2 Euro donati a L'Orto Giusto, un progetto di agricoltura locale.	
<i>Consistencies of cauliflower, radicchio, dandelion roots (sulphites)</i>	
<i>Your taste, our commitment: Euro 2 donated to L'Orto Giusto, a local social agriculture project.</i>	
Vitello Toscano marinato alla brace	38
Verdure dell'orto, patate (glutine, uova, latticini, solfiti, soia)	
<i>Tuscan marinated grilled veal, garden vegetables, potatoes (gluten, egg, dairy, sulphites, soy)</i>	
Rombo	42
Verdure dell'orto (uova, pesce)	
<i>Turbot fish, with vegetables (egg, fish)</i>	
Contorni	10
Verdure giornaliere dalla cucina	
<i>Side dishes</i>	
<i>Daily seasonal vegetables</i>	

Ricerchiamo costantemente la qualità delle carni, individuando le eccellenze gastronomiche di allevamenti locali e internazionali...

We constantly look for quality meat cuts, choosing from different farms in Maremma and all over the world...

Mare, Terra e Memoria

Sea, Land and Memory

4 Portate curate dallo Chef

Un percorso che cambia in base alla stagione, all'ispirazione e alla materia prima del giorno

Four-courses tasting curated by the Chef, inspired by the season and crafted from the day freshest ingredients

Euro 85 per person

Euro 85 per person

Abbinamento / *Wine Pairing*

3 Calici / *Glasses, Euro 35*

4 Calici / *Glasses, Euro 50*

*Per eventuali allergie, intolleranze o preferenze personali, vi invitiamo a comunicarlo al nostro personale di sala, che sarà lieto di proporre la soluzione più adatta a voi.

** For any kind of allergies, intolerances or specific preferences, kindly inform our staff; they will be delighted to suggest the most suitable option for you.*

Dessert

Dolce Conclusione / Sweet Final

Millefoglie	15
Sfoglia al cacao, crema alle nocciole, caramello salato (glutine, uova, latticini, frutta secca) <i>Cocoa puff pastry, hazelnut cream, salted caramel (gluten, eggs, dairy, nuts)</i>	
Fichi d'Autunno	15
Fichi, caprino, aceto balsamico, noci (uova, latticini, frutta secca) <i>Figs, goat cheese, balsamic vinegar, walnuts (egg, dairy, nuts)</i>	
Zuccarancia	15
Zucca, arancia, cioccolato fondente <i>Pumpkin, orange, dark chocolate</i>	
Banana	15
Banana, cioccolato al latte, liquirizia (uova, latticini) <i>Banana, milk chocolate, liquorice (egg, dairy)</i>	
Note Gelate	15
Selezione di gelati e sorbetti (latticini, uova, frutta secca) <i>Seasonal ice creams and sorbets (dairy, eggs, nuts)</i>	
Selezione di Formaggi	20
Selezione di formaggi locali con composte (latticini) <i>Local cheeses selection and homemade compotes (dairy)</i>	

Vini Dolci

Dessert Wines

		Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
<i>Toscana</i>	Castello di Volpaia (Radda in Chianti, SI)		
	"Vin Santo" 2018 Vin Santo del Chianti Classico DOC <i>Trebbiano, Malvasia</i>	26	120
<i>Umbria</i>	Castello della Sala Antinori (Ficulle, TR)		
	"Muffato della Sala" 2020 IGT <i>Malvasia delle Lipari, Corinto Nero</i>	24	110
	Antonelli San Marco (Montefalco, PG)		
	"Passito" 2019 Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino di Montefalco</i>	18	70

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.

