



Antipasti - Starters

Tagliere di Salumi e Bruschetta al Pomodoro e Basilico⁽¹⁾ Selection of Garfagnana cured meats and bruschetta with diced fresh tomato	€ 12,00
Tris di Formaggi e Miele⁽⁷⁾ 3 different kinds of cheeses with honey	€ 12,00
Tartare di Manzo Beef tartare	€ 13,00
Insalata di mare tiepida al vapore*^(2,4,14) Seafood salad (Octopus, Mussels, Squids) with raw seasonal vegetables	€ 15,00
Zuppa di Moscardini con Pane agliato*^(1,4) Baby octopus soup with garlic bread	€ 12,00
Tartare di Pesce del giorno*^(2,4,14) Fish of the day tartare	€ 18,00
Tris di Assaggi di Mare*^(2,4,14) Seafood in 3 tastings	€ 20,00

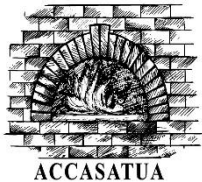
Primi Piatti - First courses

Tordelli Lucchesi al ragù^(1,5,7,9) Homemade Lucca's Tordelli with meat ragù sauce	€ 12,00
Pappardelle ai Funghi Porcini^(1,5,7) Pappardelle with fresh mushrooms	€ 12,00
Risotto Vegetariano Risotto with seasonal vegetables	€ 10,00
Ravioli di Cernia al ragù bianco di Branzino e Pachini*^(1,5,7) Groupers ravioli with white ragù of seabass and pachini tomatoes	€ 13,00
Spaghetti alle Vongole^(1,5,4,14) Spaghetti with Clams	€ 14,00
Risotto di Mare*^(1,2,7,14) Seafood risotto	€ 14,00

* La mezza porzione sarà soggetta al 30% di sconto dal listino - * The half-portion has a 30 % discount from the price list

Per la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala - For the allergen list, ask the staff

* Alcuni prodotti potrebbero essere "congelati a bordo"



Secondi Piatti - Second courses

Fiorantina (minimo 2 persone) Florentine steak (min. 2 persons)	€ 48,00/kg
Costata (minimo gr. 600) Costata steak (min. gr. 600)	€ 43,00/kg
Filetto di Manzo (alla griglia – al pepe verde o rosa)^(7,10) Grilled beef tenderloin (grilled – with green or pink pepper)	€ 24,00
Bistecca Chitarra di Suino con contorno del giorno Wild pig guitar steak with vegetables of the day	€ 16,00
Frittura di Calamari, Gambieri e Verdure^{*(1,2,4)} Mixed frying of squids, prawns and vegetables	€ 18,00
Pescato del giorno (Isolana - Griglia con contorno del giorno)⁽⁴⁾ Fish of the day (in oven with vegetables – grilled with vegetables of the day)	€ 18,00
Tagliata di Tonno in crosta di Pistacchio⁽⁴⁾ Tuna steak in pistachio crust	€ 22,00

Contorni - Vegetables

€ 4,00

Patate arrosto
Baked potatoes

Cannellini all'Olio extra vergine di Oliva
Navy beans with extra virgin olive oil

Patate fritte*
French fries

Insalata mista
Mixed salad

Zucchini saltati con Olio, Aglio e Peperoncino
Pan-fried courgettes, with oil, garlic and hot pepper

Verdure al forno € 5,00
Baked vegetables

* La mezza porzione sarà soggetta al 30% di sconto dal listino - * The half-portion has a 30 % discount from the price list
Per la lista degli allergeni, chiedere al personale di sala - For the allergen list, ask the staff

* Alcuni prodotti potrebbero essere "congelati a bordo"



Dalla Pasticceria- Dessert

Nostra Produzione^(1,57)

Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta (Frutti di Bosco – Cioccolata – Menta e Limone) Panna cotta (Forest fruit – chocolate – mint & lime)	€ 5,00
Cantucci con Vin Santo ⁽⁸⁾ Cantucci crunchy biscuits with vin santo	€ 6,00
Cialda con Crema al Mascarpone e Frutta Fresca Wafer with Mascarpone Cream and fresh fruit	€ 6,00
Torta del giorno Cake of the day	€ 6,00

Gelateria Olimpia^(1,57)

Tartufo nero / Tartufo bianco Black or White truffle	€ 4,50
Mattongella al pistacchio Block of ice cream, pistachio flavored	€ 5,00
Sorbetti e gelati (3 palline) Sorbets and ice-creams	€ 4,50
Dessert Versilia	€ 5,00
Yogurt ai frutti di Bosco Berries' frozen yogurt	€ 5,00
Frutta fresca Fresh fruit	€ 5,00
Sgroppino	€ 6,00

Vino dolce... al bicchiere - Sweet wine... by the glass

Passito di Pantelleria	€ 5,00
Zibibbo	€ 5,00
Moscato di Trani	€ 5,00
Aligatico Sotana Superiore	€ 6,00
Muffato della sala	€ 8,00