



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI

Selection of raw fish

CRUDO DI SCAMPI CON CONSISTENZA DI PESCA E LATTUGA DI MARE E CAVIALE

Raw “Argentario” violet prawns with consistency of peach and sea lettuce and caviar

TONNO SOTT’OLIO CON CIPOLLA ALL’ACETO DI LAMPONE, ZUCCHINE E SALSA AL PEPERONE

“Pappa al Pomodoro” Tuna in oil with onion in raspberry vinegar, zucchini and pepper sauce

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

Grilled octopus on cream of peas and smoked red onion

SFERE CROCCANTI DI CECINA SU GEL DI POMODORINO GIALLO E CAVOLO VERDE

Crispy balls of “Cecina” on yellow tomato gel and green cabbage

PROSCIUTTO TOSCANO CON SOUFFLE’ DI PECORINO E COMPOSTA DI FICHI E ARANCIO

Tuscan ham with pecorino soufflé and figs and orange compound



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO CON SCAMPI E CAVIALE SU POLVERE DI LAMPONE

Risotto, scampi, caviar and raspberry powder

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti with clams and “Bottarga”

GNOCCONE DI PATATE AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI

Potatoes “Gnocco” at the best of our seas

PICIO ACQUA E FARINA CON MEZZO ASTICE

Home made “Pici” with lobster

PACCHERO “ALLA CARBONARA” TRAFILATO AL BRONZO CON GUANCIALE DI MAIALE E  
POLVERE D’ARANCIO

Bronze drawn “Pacchero” with pork cheek and orange powder

MACCHERONCINO TRAFILATO AL BRONZO ALLA BARBABIETOLA SU VELLUTATA DI PISELLI,  
FIORI DI ZUCCA E POLVERE DI OLIVE NERE

Bronze drawn macaroni with beet on peas cream, pumpkin flowers and black olive powder



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★★★★

SECONDI – MAIN COURSES

SPIGOLA IN CROSTA PATATE E GAMBERI CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL BASILICO

Seabass with potato and shrimps crust, ratatouille and basil sauce

IL CALDARO “TORRE D’ARGENTO” SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, SEPIE,  
POLPO, E VARI PESCATI

Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus, and fish of the day

SCALOPPA DI ROMBO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E SPINACI SU GEL ALLA BARBABIETOLA E  
LIME

Turbot “scaloppa” with potatoes and spinach “millefoglie” on beet and lime gel

CLASSICO PESCE AL FORNO, A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA

Baked daily fish served with side dish

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE E SALSA BARBECUE

Grilled Beef fillet with seasonal vegetable and barbecue sauce

SCALOPPA DI PETTO D’ANATRA SU LETTO DI BABY VERDURE CON GEL AL VINO ROSE’

Duck breast scalope on baby vegetables bed with rosé wine gel

FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE

T-bone steak with seasonal vegetables and potatoes



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★ ★ ★ ★

DEGUSTAZIONE A DISCREZIONE DELLO CHEF DA 5 PORTATE

5 Courses Tasting Menu' selected by our Chef

\*\*\*

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 Courses Tasting Menu' selected by our Chef

\*\*\*

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

Amuse bouche

\*\*\*

CRUDO DI SCAMPI CON CONSISTENZA DI PESCA E LATTUGA DI MARE E CAVIALE

Raw "Argentario" violet prawns with consistency of peach and sea lettuce and caviar

\*\*\*

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

Grilled octopus on cream of peas and smoked red onion

\*\*\*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti with clams and "Bottarga"

\*\*\*

GNOCCONE DI PATATE AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI

Potatoes "Gnocco" at the best of our seas

\*\*\*

SCALOPPA DI ROMBO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E SPINACI SU GEL ALLA BARBABIETOLA E LIME

Turbot "scaloppa" with potatoes and spinach "millefoglie" on beet and lime gel

\*\*\*

SPIGOLA IN CROSTA PATATE E GAMBERI CON CAPONATINA DI VERDURE E SALSA AL BASILICO

Seabass with potato and shrimps crust, ratotuille and basil sauce

\*\*\*

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four