



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI

Raw fish selection

CRACKER CROCCANTE, GAMBERI ROSA DELL'ARGENTARIO, PUNTARELLE, SHISO ROSSO,
MAIONESE ALLA CURCUMA, SALSA ALL'ARANCIA

Crispy cracker, pink shrimps from Argentario, chicory, red shiso, turmeric mayonnaise, orange
dressing

POLPO ARROSTO, BURRATA, PIZZAIOLA

Roasted octopus, burrata, pizzaiola sauce

PICCCIONE

PETTO DORATO AL ROSMARINO, COSCIA CONFIT IN PANATURA CROCCANTE SU CREMA DI
CANNELLINI, CHIPS DI CAVOLO NERO, CECINA DORATA

Rosemary seasoned pigeon breast, confit thigh, beans cream, black cabbage chips, pancake chickpeas

CARPACCIO DI MANZO MAREMMANO, SPUMA DI PECORINO, DELIZIE DI VERDURE, POLVERE DI
CAPPERI

Maremman beef carpaccio with pecorino foam, vegetables, caper powder

MORBIDO ALLA CAROTA, CREMA DI RISO, OLIO AL BASILICO, PRIMIZIE PRIMAVERILI

Carrot flan, rice cream, vegetables, basil oil



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO ACQUERELLO AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI
Seafood risotto

BOTTONI DI SPIGOLA ALL'ARANCIA, TONNO SCOTTATO, CREMA DI CAVOLFIORE, BOTTARGA
Sea bass ravioli with orange, seared tuna, cauliflower cream, bottarga

FAGOTTINI AL PEPOSO DI MANZO SU FONDUTA DI PECORINO "CACIO DI AFRODITE"
Beef peposo ravioli on pecorino "Cacio di Afrodite" fondue

BUCATINI PAGLIA E FIENO CON CABARET DI VERDURE
Bucatini" paglia e fieno", vegetables

GNOCCONI DI PATATE CACIO E PEPE, CHIPS DI CARCIOFI, ASPARAGI
Potatoes dumplings Cacio e pepe, artichoke crisps, asparagus



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

SECONDI – MAIN COURSES

SCALOPPA DI CAVOLFIORE, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE, CREMA DI SEDANO RAPA,
RADICCHIO MARINATO

Cauliflower, red onion compote, creamy celeriac, radicchio

GUANCIA DI VITELLO MAREMMANA COTTA A BASSA TEMPERATURA, MILLEFOGLIE DI PATATE

Maremman veal cheek cooked at low temperature, potatoes millefeuille

DARNA DI ROMBO DORATA, CONSISTENZA DI CAROTE, MAIONESE AL FINOCCHIETTO
SELVATICO

Pan fried turbot fillet, marinated carrots, fennel mayonnaise

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA ALL'ACQUA PAZZA

“Acqua pazza” Sea bass fillet

PESCE AL FORNO

Baked catch of the day

SELEZIONE DELLE NOSTRE CARNI ALLA GRIGLIA

Daily meat selection



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 Courses Tasting Menu'

BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse bouche

CRACKER CROCCANTE, GAMBERI ROSA DELL'ARGENTARIO, PUNTARELLE, SHISO ROSSO,
MAIONESE ALLA CURCUMA, SALSA ALL'ARANCIA
Crispy cracker, pink shrimps from Argentario, chicory, red shiso, turmeric mayonnaise, orange
dressing

POLPO ARROSTO, BURRATA, PIZZAIOLA
Roasted octopus, burrata, pizzaiola sauce

RISOTTO ACQUERELLO AL MEGLIO DEI NOSTRI MARI
Seafood risotto

BOTTONI DI SPIGOLA ALL'ARANCIA, TONNO SCOTTATO, CREMA DI CAVOLFIORRE, BOTTARGA
Sea bass ravioli with orange, seared tuna, cauliflower cream, bottarga

DARNA DI ROMBO DORATA, CONSISTENZA DI CAROTE, MAIONESE AL FINOCCHIETTO
SELVATICO

Pan fried turbot fillet, marinated carrots, fennel mayonnaise

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA ALL'ACQUA PAZZA
"Acqua pazza" Sea bass fillet

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

WINE PAIRING 3 CALICI

WINE PAIRING 5 CALICI