



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI

Raw fish selection

CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON BABA' SALATO AL PROFUMO DI PANZANELLA, SU TERRA DI OLIVE E TARALLI

Raw red shrimps, panzanella sponge, on a bread and olives crumble

POLPO ARROSTO CON CREMA DI ZUCCA, INDIVIA BRASATA E UVETTA, PINOLI

Roasted octopus, pumpkin cream, endive, raisin and pine nuts

CAPELANTE ALLA GRIGLIA CON PEPERONE IN LEGGERO FUMO, AVOCADO E LATTUGA DI MARE

Grilled scallops, smoked pepper, avocado and sea lettuce

TEMPURA DI VEGETALI CON SALSA AGRODOLCE E TZATZIKI

Deep fried zucchini flowers stuffed with vegetables, Sweet-And-Sour and Tzatziki dressing

TACO DI MANZO APPENA SCOTTATO CON TARTUFO NERO E SALSA BARBECUE

Beef taco, black truffle and barbecue sauce



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO ACQUERELLO CON SCAMPI E CAVIALE, CREMA DI PISELLI E BUFALA MAREMMANA
Risotto with scampi and black caviar, green peas cream and local buffalo mozzarella

PICI CON VONGOLE BOTTARGA E LIMONE
Pici with clams, bottarga and lemon

**MEZZELUNE DI PATATE CON BURRATA SU VELLUTATA DI ZUCCA E SEPIE CROCCANTI, SPUMA
DI POMODORINI ROSSI**
Potatoes Mezzelune stuffed with burrata on a pumpkin cream, cuttlefish and cherry tomatoes foam

PACCHERI ALLA CARBONARA CON PORCINI
Paccheri “alla Carbonara” and porcini mushrooms

**TORTELLI DI PAPPAL POMODORO SU GIARDINETTO DI VERDURE E PATATA VIOLA, FUNGHI
GALLETTI**
Tortelli stuffed with pappal pomodoro, vegetables, violet potatoes and chanterelle mushrooms



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★★★★

SECONDI – MAIN COURSES

SCALOPPA DI ROMBO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CREMA DI ZUCCA GIALLA
Turbot fillet with potatoes millefeuille and pumpkin cream

FILETTO DI BACCALA' AL VAPORE CON BRICIOLE DI PANE, PATATE VIOLA E POMODORINI
ARROSTO
Steamed Codfish with bread crumble, violet potatoes cream and roasted cherry tomatoes

CLASSICO PESCE AL FORNO
Baked catch of the day

MILANESE DI MAIALINO SU SALSA PIZZAIOLA, SPINACI E MAIONESE AL FINOCCHIETTO
SELVATICO
Deep fried pork fillet on pizzaiola sauce, with spinaches and fennel mayonnaise

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI CECI E RAPETTE COLORATE
Slow cook veal cheek on a chickpeas cream and turnips

FIorentina DI MANZO
T-bone steak

TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI ARROSTO, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA
Sliced fillet steak with porcini mushrooms, cherry tomatoes and parmesan shaves



BOUTIQUE HOTEL
TORRE CALA PICCOLA
Tuscan Lifestyle
★ ★ ★ ★

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE

7 Courses Tasting Menu'

BENVENUTO DELLO CHEF

Amuse bouche

CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON BABA' SALATO AL PROFUMO DI PANZANELLA, SU TERRA DI OLIVE E TARALLI

Raw red shrimps, panzanella sponge, on a bread and olives crumble

CAPELANTE ALLA GRIGLIA CON PEPPERONE IN LEGGERO FUMO, AVOCADO E LATTUGA DI MARE

Grilled scallops, smoked pepper, avocado and sea lettuce

RISOTTO ACQUERELLO CON SCAMPI E CAVIALE, CREMA DI PISELLI E BUFALA MAREMMANA

Risotto with scampi and black caviar, green peas cream and local buffalo mozzarella

PICI CON VONGOLE BOTTARGA E LIMONE

Pici with clams, bottarga and lemon

SCALOPPA DI ROMBO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CREMA DI ZUCCA GIALLA

Turbot fillet with potatoes millefeuille and pumpkin cream

FILETTO DI BACCALA' AL VAPORE CON BRICIOLE DI PANE, PATATE VIOLA E POMODORINI ARROSTO

Steamed Codfish with bread crumble, violet potatoes cream and roasted cherry tomatoes

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU'

Dessert from our menù

COCCOLE FINALI

Petit four

WINE PAIRING 3 CALICI

WINE PAIRING 5 CALICI