



BOUTIQUE HOTEL  
TORRE CALA PICCOLA  
Tuscan Lifestyle  
★ ★ ★ ★

## RISTORANTE "LA TORRE D'ARGENTO"

### MENU' DINNER

ORARIO 19:30 -22:30

#### ANTIPASTI

##### STARTERS

SELEZIONE DI NOSTRI CRUDI (2,4)

*Selection of raw fish (2,4)*

**70 € per persona/per person**

\*\*\*

CRUDO DI SCAMPI DELL'ARGENTARIO CON CONSISTENZA DI PESCA E ASPARAGI DI MARE

*Raw Scampi from "Argentario" with brunoise cream peach, sea asparagus (2)*

**24 €**

\*\*\*

SEPIA ARROSTO SU CREMA DI PATATE AL NERO, GEL AL PEPERONE ROSSO E SPUGNA DI

PISELLI (1,4,14,3)

*Roasted cuttlefish on black potato cream, red pepper gel and softly peas bread (1,4,14,3)*

**20 €**

\*\*\*

POLPO ARROSTO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E OLIVE LECCINO (4)

*Roasted octopus on cream violet potato and typical local olives (4)*

**20€**

\*\*\*

CROCCHETTA DI PAPPAL AL POMODORO CON SPIGOLA, MAIONESE AL FINOCCHIETTO E SALSA

VERDE (1,3,4)

*Croquettes of "Pappa al Pomodoro" with sea bass, mayonnaise and green sauce (1,3,4)*

**20 €**

\*\*\*

TEMPURA DI VERDURE SU SALSA YOGURT GRECO E MAIONESE AL FINOCCHIETTO (1,3)

*Veggie tempura on Greek yogurt sauce, scented fennel mayonnaise (1,3)*

**20 €**

\*\*\*

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON PANZANELLA TOSCANA E SALSA AL BASILICO (1,3)

*Chopped beef tartare in "typical Tuscan bread" on green basil sauce (1,3)*

**22 €**

#### PRIMI

##### FIRST COURSES

BUCATINI FATTI IN CASA AL NERO CON RICCI DI MARE E SCAMPI E SALSA ACCIUGHE

E PREZZEMOLO (1,2,4,14)

*Black homemade "Bucatini" with sea urchins, scampi and anchovy e parsley sauce*

**(1,2,4,14)**

**24 €**

\*\*\*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,4,9)

*Spaghetti with clams and bottarga (dried mulish eggs) (1,4,9)*

**22 €**

\*\*\*

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7,9)

*Carnaroli "Risotto" with seafood sauce (2,4,14,7,9)*

**22 €**

\*\*\*

TORTELLO CON GUANCIALE E CIPOLLA SU SALSA AFFUMICATA E TUORLO D'UOVO

MARINATO (1,3,7,9)

*Homemade fresh Tortello stuffed with cheek pork and onion on smoked bacon*

*sauce and marinated egg (1,3,7,9)*

**20 €**

\*\*\*

SFOGLIE DI SEDANO RAPA SU MACHE' DI PATATE VIOLA E ZUCCHINE E CREMA AL

POMODORINO GIALLO E MENTUCCIA

*Celery turnip "Lasagna" on mached violet potatoes, zucchini, yellow tomato*

*cream and mint*

**20 €**

PER PRENOTAZIONI RIVOLGERSI AL RICEVIMENTO O TELEFONARE AL 0564/825111

FOR RESERVATION, PLEASE CONTACT THE RECEPTION OR CALL +390564/825111

**SECONDI**  
**MAIN COURSES**

FILETTO DI SAN PIETRO AL VAPORE SU GAZPACHO POMODORO, SPINACI E SALSA ARANCIO  
(4)

*Steamed John dory fish in tomato gazpacho, spinach and orange sauce (4)*

**28 €**  
\*\*\*

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI SU CAPONATINA DI VERDURE E SALSA  
AL BASILICO (2,4,8)

*Crusted Potato Sea bass and shrimps with vegetables on basil sauce (2,4,8)*

**28 €**  
\*\*\*

IL CALDARO "TORRE D'ARGENTO" SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE,  
SEPIE, POLPO, E VARI PESCATI (2,4,14,9)

*"Il Caldaro" Fish soup, scampi, shrimps, squids, mussels, clams, cuttlefish, octopus,  
and fish of the day (2,4,14,9)*

**35 €**  
\*\*\*

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI SU LETTO DI MISTICANZA (1,2,4,14)

*Fried of Squids, shrimps with vegetables (1,2,4,14)*

**26 €**  
\*\*\*

CLASSICO PESCE AL FORNO A SCELTA CON VERDURE E PATATE O INSALATA (4,9)

*Baked fish served with vegetable and potatoes or fresh salad (4,9)*

**all'etto / p.hg 9 €**

\*\*\*

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON VERDURE di STAGIONE E SALSA BARBECUE

*Grilled Beef fillet with vegetable and barbecue sauce*

**34 €**  
\*\*\*

FIorentina DI MANZO CON VERDURE E PATATE

*Grilled Florentine t-bone steak with baked vegetable and potatoes*

**all'etto / p.hg 8 €**

\*\*\*

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA GRANA E POMODORO (7)

*Sliced beef with rocket parmesan and tomato (7)*

**30 €**

**DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE (A DISCREZIONE DELLO CHEF)**

5 COURSE TASTING MENU SELECTED FROM OUR CHEF

**65 € a persona/per person**

\*\*\*

**DEGUSTAZIONE DELLO CHEF DA 7 PORTATE**

7 COURSE TASTING MENU

**85 € a persona / per person**

PICCOLA ENTRATA DI BENVENUTO

*Amuse bouche*

\*\*\*

CRUDO DI SCAMPI DELL' ARGENTARIO CON CONSISTENZA DI PESCA E ASPARAGI DI MARE

(2)

*Raw scampi from "Argentario" with cream and brunoise peach and sea asparagus (2)*

\*\*\*

CROCCHETTA DI PAPPALIA AL POMODORO CON SPIGOLA, MAIONESE AL FINOCCHIETTO E  
SALSA VERDE (1,3,4)

*Croquettes of "Pappa al Pomodoro" with sea bass, mayonnaise and green sauce (1,3,4)*

\*\*\*

RISO CARNAROLI ALLA PESCATORA (2,4,14,7,9)

*Carnaroli "Risotto" with seafood sauce (2,4,14,7,9)*

\*\*\*

BUCATINI FATTI IN CASA AL NERO CON RICCI DI MARE E SCAMPI E SALSA ACCIUGHE E  
PREZZEMOLO (1,2,4,14)

*Black homemade "Bucatini" with sea urchins and scampi and anchovy e parsley sauce  
(1,2,4,14)*

\*\*\*

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E GAMBERI SU CAPONATINA DI VERDURE E SALSA  
AL BASILICO (2,4,8)

*Crusted Potato Sea bass and shrimps with vegetables on basil sauce (2,4,8)*

\*\*\*

FILETTO DI SAN PIETRO AL VAPORE SU GAZPACHO POMODORO, SPINACI E SALSA ARANCIO

(4)

*Steamed John dory fish in tomato gazpacho, spinach and orange sauce (4)*

\*\*\*

DESSERT A SCELTA DAL NOSTRO MENU

*Dessert from our menu*

COCCOLE FINALI

Petit four

