



MENU'

Antipasti:



Sautè di cozze



€ 10,00

Cozze fresche; fresh mussels



Alici "alla povera"



€ 10,00

Alici con cipolla; anchovies with onion



Cocktail di gamberi



€ 10,00

Gamberetti in salsa rosa; shrimps with mayonnaise souce



Tris di carpacci



€ 13,00

Carpaccio di tonno, salmone e spada; carpaccio tuna, salmon and swordfish



Misto mare



€ 13,00

Cozze , alici, cocktail di gamberi e crostino di mare; mussels, anchovies and shrimps



Affettati misti

€ 12,00



Insalata caprese



€ 10,00

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Primi piatti:



Risotto di mare ● ●

€ 13,00

Totani*, gamberetti*, cozze, vongole; squid, shrimps, mussels, clams



Linguine allo scoglio ● ● ●

€ 13,00

Totani*, gamberetti*, cozze, vongole; squid, shrimps, mussels, clams



Linguine alle vongole ● ●

€ 14,00



Gnocchetti al pomodoro ●

€ 8,00

Tomato sauce



Lasagne al ragu' ● ● ●

€ 10,00

Piatti unici:



Zuppa dell'Arca ● ● ●

€ 16,00

Totani*, gamberetti*, cozze, vongole, pomodoro; squid, shrimps, mussels, clams, tomato sauce



Moules frites ●

€ 14,00

Cozze e patate fritte; mussels and fries

* prodotto congelato; * frozen product

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Secondi piatti:



Frittura di pesce ●●●

€ 18,00

Frittura di Totani*, gamberetti*; fried squid*, shrimps*



Grigliata di gamberoni ●

€ 18,00

Gamberoni*, Prawns*



Pesce fresco alla griglia (spigola o orata) ●

€ 18,00

Spigola o orata a vostra scelta; Fresh sea bass or bream your choice



Calamaro alla griglia ●

€ 16,00

Calamaro*; grilled squid*



Pesce spada alla griglia ●

€ 18,00

Trancio di spada*; grilled swordfish*



Grigliata mista di pesce ●●●

€ 25,00

Pesce fresco, trancio di spada*, calamaro*, gamberoni*; fresh sea bass, swordfish*, prawns* squid*



Tagliata di manzo ○

€ 18,00

Filetto di manzo con rucola e parmigiano; sliced beef with arugula and parmesan

* prodotto congelato; * frozen product

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Insalatone:



Arca ○

Insalata, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e carote
; Salad, tomato, mozzarella, ham, carrots

€ 10,00



Mediterranea ●●

Insalata, tonno, pomodoro, mais e olive; salad, tuna, tomato, mais, and olives

€ 10,00



Nizzarda ●●

Pomodoro, tonno capperi uovo sodo acciughe olive e insalata;
tomato, tuna, capers, boiled egg anchovies, olives and salad

€ 10,00

Contorni:



Patate fritte

Patate fritte*; French fries*

€ 5,00



Insalata mista

Insalata verde, pomodori, carote; mixed salad, tomatoes, carrots

€ 5,00



Insalata di pomodori

Insalata solo pomodori, tomatoes salad

€ 5,00

* prodotto congelato; * frozen product

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Dolci artigianali:



La nostra Crema di mascarpone con lingue di gatto



€ 5,00

Crema di mascarpone di nostra produzione, mascarpone cream with biscuits



Mattonella con pinoli



€ 5,00

Produzione artigianale gelateria Nanni

Semifreddo alla vaniglia con pinoli e topping a vostra scelta*
; vanilla semifreddo with pine nuts and topping*



Tartufo nero



€ 5,00

Produzione artigianale gelateria Nanni

Black chocolate truffle*



'Palle" di Noe'



€ 5,00

Produzione artigianale gelateria Nanni

Sfere di panna fresca ricoperta di cioccolato*; fresh cream balls covered with chocolate*



Sorbetto al limone



€ 5,00

Lemon sorbets*

Caffe' e amari:

Caffe'

Coffe

€ 2,00

Amari

Bitters

€ 5,00

Grappa

Grape

€ 4,00

Grappa barricata

Aged Grape

€ 7,00

Superalcolici

Spirits

€ 7,00

Coperto e servizio:

Coperto e servizio

Covered & service

€ 2,00

* prodotto congelato; * frozen product

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Menu fissi:



Menu' Happy

Hamburger o cotoletta* frita con patate fritte* e bevanda
; Hamburger or chicken cutlet* with fries* and drink

€ 13,00



Menu' frittura

Frittura di calamari* e gamberi* con patate fritte* e bevanda
; Fried squid*, shrimps* and drink

€ 22,00



Menu' grigliata

Grigliata mista di pesce con patate fritte* e bevanda;
Mixed grill fish with fries* and drink

€ 25,00

Bevande:



Birra alla spina

Moretti media (40 cl)

€ 5,00



Birra in bottiglia (33 cl)

Corona
Moretti "La rossa"
Moretti "La bianca" weiss bier
Ichnusa non filtrata

€ 5,00



Bevande in lattina (33 cl)

Coca cola
Coca zero
Fanta
sprite
Ice the pesco o limone
Succhi di frutta

€ 3,50

Acqua naturale o gassata (75 cl)

€ 2,50

Allergeni

<input type="radio"/> Pesce	<input type="radio"/> Glutine	<input type="radio"/> Frutta a guscio	<input type="radio"/> Sesamo
<input type="radio"/> Uova	<input type="radio"/> Molluschi	<input type="radio"/> Arachidi	<input type="radio"/> Solfiti
<input type="radio"/> Latticini	<input type="radio"/> Sedano	<input type="radio"/> Lupini	<input type="radio"/> Senape
<input type="radio"/> Crostacei	<input type="radio"/> Soia		

La lista completa degli allergeni è disponibile alla cassa

* prodotto congelato; * frozen product

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

The images are included for illustrative purposes, the products may undergo changes.

Vini rossi:

Rosso della casa IGT Toscana ●	1/2 lt. € 7,00 1 lt. € 12,00
Cantina del Morellino 13,5% vol.; Red House wine	
Morellino di scansano (75cl) ●	€ 18,00
San Giovese 100% Az Terenzi 13,5% vol.	
Purosangue riserva (75cl) ●	€ 25,00
D.O.C.G. Az Terenzi 14,5% vol.	

Vini Bianchi:

Bianco della casa fermo o frizzante ●	1/2 lt. € 7,00 1 lt. € 12,00
Still or sparkling white wine	
Vermentino biologico "L'Arca Note blu" (75 cl) ●	€ 18,00
D.O.C. di Monteregio di Massa Marittima Az. Agr. La Cura 13,5% vol.	
Gewurztraminer sudtirol-Alto Adigen (75 cl) ●	€ 22,00
Az. Roeno 13,5% vol.	
Falanghina Benevento (75cl) ●	€ 20,00
I.G.P. la Guardiense Az. De Falco 12,5% vol.	
Vermentino " Le Stoppie" (75cl) ●	€ 20,00
D.O.C. Az. San Felo 13,5% vol.	

Bollicine:

Prosecco di Valdobbiadine (75cl) ●	€ 20,00
Sopra le righe 11% vol. Az Serena	
Franciacorta Brut Cuvèe Prestige Cà del Bosco (75 cl) ●	€ 45,00
Az. Agricola Cà del Bosco 12,5% vol.	