

Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo

Tasting Menù - Served for the whole table

«Degustazione Mare»

Sea Tasting

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Tartare di gambero rosso di Mazara

gel di mandarino, zenzero e germogli di piselli

Mazara red prawns tartare with mandarin gel, ginger and pea shoots

Polpo alla Cacciatora

pane all'aglio, funghi pioppini e terra di olive

Cacciatora style octopus with garlic bread, pioppini mushrooms and olives

Risotto di mare “cotto e crudo”

Seafood risotto “cooked and raw”

Spaghetti aglio, olio e ricci di mare

salicornia e pane Panko al prezzemolo

Spaghetti with garlic, oil and urchins, salicornia and crispy parsley Panko

Tataki caldo di Tonno con polenta alla piastra

salsa Dolceforte e giardiniera di verdure in osmosi

Warm Tuna fish tataki with grilled polenta, Dolceforte sauce and compressed vegetable giardiniera

Namelaka al cioccolato bianco con variazione di lampone

White chocolate Namelaka with raspberry variations

75€ p.p. bevande escluse

75€ p.p. drinks not included

Abbinamento vini - 3 Calici 30€

Wine Pairing - 3 Glasses 30€

«Menù Moderna Tradizione»

Modern Tradition Menu

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Pappa al pomodoro

crudo di gambero rosa dell'Argentario, limone e bottarga

Modern interpretation of tomato soup with raw Argentario pink shrimp, lemon and mullet eggs

Il Caldaro del Molo 26

tipica zuppa di pesce dell'Argentario

Caldaro Molo 26 style, typical Argentario fish soup

Ricordi di Cantucci e Vinsanto

Memories of Cantucci and Vinsanto

45€ p.p. bevande escluse

45€ p.p. drinks not included

Abbinamento vini - 2 Calici 20€

Wine Pairing - 2 Glasses 20€

«Menù Vegetariano»

Vegetarian Menu

Piccolo Benvenuto

A Little Welcome

Fettunta con cicoria ripassata

ricotta salata e pomodorini semisecchi

Grilled Tuscan bread with salted ricotta cheese and semi-dried tomatoes

Pici con funghi porcini

pane Panko al prezzemolo e pecorino

Pici with porcini mushrooms, crispy parsley panko and pecorino cheese

Namelaka al cioccolato bianco con variazione di lampone

White chocolate Namelaka with raspberry variations

40€ p.p. bevande escluse

40€ p.p. drinks not included

I Crudi

Raw Fish

*** Gran Crudo Molo 26**

(2nr ostriche Gillardeau, 2nr scampi, 2nr gamberi rossi, 2nr mazzancolle, sashimi di pesce)

2 oysters Gillardeau, 2 langoustines, 2 red shrimps, 2 prawns, sashimi fish

2, 4, 14

50€

*** Tartare di gambero rosso di Mazara**

gel di mandarino, zenzero e germogli di piselli

Mazara red prawns tartare with mandarin gel, ginger and pea shoots

2

22€

Ostriche Gillardeau

Oysters Gillardeau

14

3 Pz - 21€

Antipasti

Appetizers

*** Fettunta con cicoria ripassata e alici del Cantabrico**

ricotta salata e pomodorini semisecchi

Grilled Tuscan bread with sauteed chicory and Cantabrian anchovies

salted ricotta cheese and semi-dried tomatoes

1, 4, 7, 12

18€

*** Pappa al pomodoro**

crudo di gambero rosa dell'Argentario, limone e bottarga

Modern interpretation of tomato soup with raw Argentario pink shrimp, lemon and mullet eggs

1, 2, 4, 9

20€

*** Polpo alla Cacciatora**

pane all'aglio, funghi pioppini e terra di olive

Cacciatora style Octopus with garlic bread, pioppini mushroom and olives

1, 12, 14

20€

*** Sgombro in oliocottura**

finocchio croccante e gel al bergamotto

Oil-poached mackerel with crunchy fennel and bergamot gel

4

19€

*** Tartare di Chianina**

germogli di ravanella, gel di lamponi e sale Maldon affumicato

Chianina tartare with radish sprouts, raspberries jelly and smoked Maldon salt

12

18€

Primi Piatti

First Courses

*** Risotto di mare “cotto e crudo”
(minimo per 2 persone)**

Seafood risotto “cooked and raw”

2, 4, 7, 12, 14

25€

*** Spaghetti aglio, olio e ricci di mare**
salicornia e pane panko al prezzemolo

Spaghetti with garlic, oil and urchins, salicornia and crispy parsley panko

1, 12, 14

23€

*** Gnudo di ricotta e spinaci**

guazzetto di vongole veraci, zucca e limone nero

Ricotta and spinach Gnudi, Veraci clams guazzetto, pumpkin and black lemon

1, 3, 7, 14

22€

*** Pasta mista ai gamberi e ceci**

carciofi e bottarga di Orbetello

Mixed pasta with prawns and chickpeas, artichokes and Orbetello mullet eggs

1, 2, 4, 9, 12

23€

*** Pici con funghi porcini**

guanciale croccante e pecorino

Pici with porcini mushrooms, crispy guanciale and pecorino cheese

1, 7, 12

20€

Secondi Piatti

Main Courses

*** Tataki caldo di Tonno con polenta alla piastra**

salsa Dolceforte e giardiniera di verdure in osmosi

Warm Tuna fish tataki with grilled polenta, Dolceforte sauce and compressed vegetable giardiniera

4, 6, 9, 12

30€

*** Trancio di baccalà CBT**

vellutata di fagioli all'uccelletto e cavolo nero croccante

Low-temperature cooked Cod with bean cream and crispy black cabbage

4, 12

30€

*** Frittura mista di pesce**

Mixed fried fish

1, 2, 4, 14

27€

*** Il Caldaro del Molo 26**

tipica zuppa di pesce dell'Argentario

Caldaro Molo 26 style, typical Argentario fish soup

1, 2, 4, 12, 14

32€

Pescato del giorno

Fish of the day

4

8€ all'etto

*** Petto d'anatra all'arancia**

radicchio alla griglia, riduzione di Porto e topinambur croccante

Duck breast à l'Orange, grilled red chicory, Port wine reduction and crispy Jerusalem artichoke

12

26€

Contorni

Side Dish

***Patate arrosto**

Roasted potatoes

6€

Insalata mista

Mixed salad

5€

Verdura del giorno

Vegetable of the day

6€

Bevande

Beverages

Acqua Naturale / Gassata / Nepi

Still / Sparkling / Nepi water

3€

Bibite bottiglia 33 cl

Soft drinks in 33cl bottle

5€

Birra bottiglia 33 cl

Beer in 33cl bottle

6€

Caffè

Coffee

3€