



NAUTICO
RISTORANTE DI PESCE



LIGHT LUNCH

Riva degli Etruschi

ANTIPASTI E INSALATONE

Soutè di cozze leggermente piccante con pomodorini e pane tostato 1,14	€ 17.00
Insalatona Nautico: misticanza, finocchi croccanti, carote, patate lesse, ravanelli, sgombro grigliato e salsa allo yogurt 4,7,8,9	€ 16.00
Insalata vegetariana: iceberg, rucola, pomodori, mais, uovo sodo, melanzane grigliate e bocconcini di fiordilatte 3,7	€ 16.00
Fregola in insalata con delizie di mare e verdure 1,2,4,7,8,9,12	€ 16.00

PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci 1,14	€ 19.00
Ravioli maremmani di ricotta e spinaci con burro alle erbe, pecorino stagionato e salvia frita 1,3,7	€ 18.00
Orecchiette al ragù di ricciola, olive taggiasche, lime e porro croccante 1,4,9	€ 19.00
Tagliatelle con crudo di 3 pomodori, colatura d'alicci, stracciatella e alici marinate 1,3,4,7	€ 18.00

SECONDI

Seppie* in zimino con crostone di pane agliato 1,9,14	€ 20.00
Frittura: calamari*, gamberi e paranza 1,2,4,14	€ 22.00
Pecorino toscano alla griglia con miele e nocciole 7,8	€ 16.00
Prosciutto toscano e melone locale	€ 16.00

DESSERTS

Tiramisù classico 1,3,7,8	€ 7.00
Crème brûlée ai frutti di bosco 1,3,7,8	€ 7.00
I 3 gelati 1,3,7,8	€ 7.00
Macedonia di frutta fresca	€ 7.00

VINI DOLCI IN ABBINAMENTO AI DESSERT

Moscato d'Asti	€ 7.00	Passito Petit Manseng	€ 8.00
Elba Aleatico - Acquabona	€ 8.00	Vin Santo - Capezzana	€ 10.00

BIBITE

Acqua naturale 75 cl	€ 3.00	Coca-Fanta-Sprite-Estathè al limone o pesca	€ 3.50
Acqua frizzante 75 cl	€ 3.00		

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00	Caffè d'orzo piccolo	€ 2.50
Caffè decaffeinato	€ 2.50	Caffè al ginseng piccolo	€ 2.50

LIQUORI E DISTILLATI

GIN

Gin-eprò - Tenuta Guardamare	€ 8.00
Tanqueray	€ 7.00
Bombay	€ 8.00
Hendrick's	€ 10.00
Gin Mare	€ 10.00
Monkey	€ 10.00

RUM

Bumbu Spiced	€ 8.00
Matusalem	€ 8.00
Zacapa 23 anni	€ 10.00
Zacapa XO	€ 18.00

GRAPPA

Grappa Marittimo - Tenuta Guardamare	€ 5.00
Grappa bianca	€ 4.00
Grappa barrique	€ 6.00

AMARI

Averna	€ 4.50
Amaro del Capo	€ 4.50
Montenegro	€ 4.50
Amari del territorio	€ 5.50

WHISKY

Talisker	€ 8.00	Lagavulin 16	€ 10.00
Laphroaig 10	€ 10.00	Oban 14	€ 12.00

ALLERGENI

 1. Cereali/Glutine	 2. Crostacei e derivati	 3. Uova o derivati	 4. Pesce o derivati	 5. Arachidi	 6. Soia	 7. Latte/Lattosio
 8. Frutta a guscio	 9. Sedano	 10. Senape	 11. Semi di sesamo	 12. Anidride solforosa e solfiti	 13. Lupini	 14. Molluschi

Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro staff

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* alimento congelato/surgelato

Coperto € 2.50



NAUTICO
RISTORANTE DI PESCE



DINNER

Riva degli Etruschi

ANTIPASTI

Tartare di ricciola, zenzero e lime su cialda di tapioca nera, salsa al melone, gel di cetriolo e mandorle 4,7	€ 20.00
Zuppetta di cozze e vongole con pomodorino fresco e pane tostato 1,14	€ 18.00
Acciughe e pecorino: acciughe ripiene di pecorino con pinoli, menta, fave e maionese agli agrumi 1,3,4,7	€ 18.00
Involtino di verdure di stagione e caprino maremmano in pasta fillo* con salsa agrodolce e piccante 1,7,8,9	€ 18.00

PRIMI

Linguine o paccheri all'astice con pomodorino, aglio, olio e peperoncino 1,2	€ 25.00
Chicche di patate viola* su vellutata di piselli, seppie* in olio cottura, pomodorino confit e crumble di pecorino al nero 1,4,7,12	€ 22.00
Riso Carnaroli Olga della Tenuta San Carlo con polpo*, mortadella, burrata e limone candito 1,7,9,12	€ 23.00
Paccheri con crema di ceci nostrani, pomodori secchi, zucchine alla scapece e caciocavallo 1,7	€ 20.00

SECONDI

Polpo* arrostito, scarola ripassata, crema di cannellini e briciole di tarallo alla paprika 1,4,9,12	€ 23.00
Frittura Nautico: calamari*, gamberi rosa, acciughe e fiori di zucca 1,2,3,4,12	€ 23.00
Filetto di branzino alla griglia, caponatina in agrodolce e salsa al salmoriglio 4,8,9,10	€ 22.00
Filetto di Cinta Senese lardellato, cavolo cappuccio marinato e salsa di mele piccanti	€ 22.00
Su ordinazione: crudi di mare, ostriche, aragosta, pescato del giorno cucinato a vostro piacimento.	prezzo variabile in base al mercato

DESSERTS

Semifreddo croccante al pistacchio e coulis di fragole fresche 1,3,5,7,8	€ 7.00
Crème brûlée ai frutti di bosco 1,3,7	€ 7.00
Cioccolato alla 3° 1,3,7,8	€ 7.00
Tiramisù classico 1,3,7,8	€ 7.00
Degustazione di sorbetti 3,5,7,8	€ 7.00
Macedonia di frutta fresca	€ 7.00
Cantucci e vinsanto 1,3,5,7,8	€ 7.00

VINI DOLCI IN ABBINAMENTO AI DESSERT

Moscato d'Asti	€ 7.00	Passito Petit Manseng	€ 8.00
Elba Aleatico - Acquabona	€ 8.00	Vin Santo - Capezzana	€ 10.00

BIBITE

Acqua naturale 75 cl	€ 3.00	Coca-Fanta-Sprite-Estathè al limone o pesca	€ 3.50
Acqua frizzante 75 cl	€ 3.00		

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00	Caffè d'orzo piccolo	€ 2.50
Caffè decaffeinato	€ 2.50	Caffè al ginseng piccolo	€ 2.50

LIQUORI E DISTILLATI

GIN

Gin-eprò - Tenuta Guardamare	€ 8.00
Tanqueray	€ 7.00
Bombay	€ 8.00
Hendrick's	€ 10.00
Gin Mare	€ 10.00
Monkey	€ 10.00

RUM

Bumbu Spiced	€ 8.00
Matusalem	€ 8.00
Zacapa 23 anni	€ 10.00
Zacapa XO	€ 18.00

GRAPPA

Grappa Marittimo - Tenuta Guardamare	€ 5.00
Grappa bianca	€ 4.00
Grappa barrique	€ 6.00

AMARI

Averna	€ 4.50
Amaro del Capo	€ 4.50
Montenegro	€ 4.50
Amari del territorio	€ 5.50

WHISKY

Talisker	€ 8.00	Lagavulin 16	€ 10.00
Laphroaig 10	€ 10.00	Oban 14	€ 12.00

ALLERGENI

 1. Cereali/Glutine	 2. Crostacei e derivati	 3. Uova o derivati	 4. Pesce o derivati	 5. Arachidi	 6. Soia	 7. Latte/Lattosio
 8. Frutta a guscio	 9. Sedano	 10. Senape	 11. Semi di sesamo	 12. Anidride solforosa e solfiti	 13. Lupini	 14. Molluschi

Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro staff

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* alimento congelato/surgelato

Coperto € 3.00