

Il Tarantella

Starter

Tuna tartare

Tuna, sesame oil (4, 11)

€ 14

Shrimp tartare

Shrimp, mayo (2,3,4)

€ 14

Ceviche

Cefalo marinated & veggies (3,4,6,9)

€ 12

Polpo e ceci

Grilled octopus on chickpeas cream, aioli (2,3,4)

€ 16

Burrata & Culatello

Mixed salad, olive oil, tomatoes, burrata, Culatello

€ 14

Salad

Avocado

Mixed salad, sesame dressing, chickpeas, carrots, goji berries, egg, avocado (3,5,6,8,10,11)

€ 12

Caesar Salad

Romaine lettuce, caesar dressing, bacon, chicken, croutons, parmesan (1,3,5,7)

€ 13

Shrimp

Mixed salad, sweet chilli dressing, radishes, mango, sesame seeds, shrimps (2,5,6,8,9,11)

€ 13

Sides & Snacks

Fries (5)

€ 5

Mixed salad

€ 5

Roast veggies

€ 5

Chicken Bytes (1,3,5,6,8,11)

€ 7

Kitchen

Paccheri al Polpo

Octopus ragout, dried tomatoes, capersn (1,9,14)

€ 14

Tortelli Maremmani with Prawns and Scampi

Typical stuffed pasta with ricotta, spinach, Prawns and scampi sauce (1,2,9)

€ 15

Pappardelle al ragù di Scottona

“Scottona” beef ragù, handmade fresh pasta (1,3,9)

€ 13

Fish skewer

Tuna, octopus, squid, prawn, scampi, vegetables and seasonal fruit (2,3,4)

€ 20

“Bikini” Mixed Fried

Fried squid, anchovies, prawns (1,2,3,4)

€ 20

Tuna Tataki

Marinated tuna, roast veggies and salad (3,4,6,9,11)

€ 18

Classic burger

Scottona Beef burger 200gr, mayo, lettuce, tomato, cucumber, onion and fries (1,3,5,7,8,11)

€ 13

Dessert

Habanero Noir

Chocolate cake, rum, raisins and chilli (3,5,6,7,8)

€ 7

Fior di Limone

Lime and white chocolate cake with cereal biscuits (3,5,6,7,8)

€ 7

Bavarese al Pistachio

Bavarian cream with Bronte pistachio & pistachio crumble (3,5,6,7,8)

€ 7

Ice Cream

Green apple

€ 6

Blackberry and Lavender

€ 6

Melon

€ 6

Chocolate and rum

€ 6

Lemon and basil

€ 6

Mascarpone and Nutella

€ 6

Pistachio and Stracciatella

€ 6

Fruit

Plateau of mix fruit

€ 8

Ananas

€ 5

Service

€ 2,5

Il Tarantella

Cocktails & Glasses

Aperol Spritz	€ 7
Hugo	€ 7
Milano Torino	€ 8
Americano	€ 8
Negroni	€ 8
Mojito	€ 8
Pinacolada	€ 9
Gin Tonic Special	€ 10-12
Glass of wine	€ 6
Glass of Franciacorta	€ 8
Glass of Champagne	€ 12

Birre € 5

Heineken 00	
Messina	
Messina cristalli di sale	
Moretti filtrata a freddo	
Icnusa	
Icnusa non filtrata	
Basket con 10 Birre	€ 45

Vino Bianco

Vermentino - "Calasole" Rocca di Montemassi	€ 20
Sauvignon - "Ca Bolani"	€ 25
Pinot Grigio - "Ca Bolani"	€ 25
Ribolla Gialla - "Ca Bolani"	€ 25
Gewurtztraminer "Alfio Nicolodi"	€ 25
Chablis - Domaine Dupre Semelè	€ 35
Grillo - Principi di Butera	€ 25

Vino Rosè

Syrosa - "Rocca di Montemassi"	€ 25
Dogajolo - Carpineto	€ 20

Vino Rosso

Bolgheri Superiore - Renzo - "Az. Pietranova"	€ 45
Rosso di Notri - "Tua Rita"	€ 30
Scapestrato - Bolgheri "Az. Imperiale"	€ 35
Chianti Classico - "Carpineto"	€ 23
Originale - "Carpineto"	€ 15

Bollicine

Blanc de Blanc - "Adrien Romiet"	€ 30
Spumante Rosè - "Carpineto"	€ 25
Kimera - "Tenuta del Fontino"	€ 33

Franciacorta

Berlucchi Brut 61	€ 40
Berlucchi Brut 61 - 1,5 Lt	€ 75
Berlucchi Brut 61 - 3 Lt	€ 150
Berlucchi Saten 61	€ 45
Berlucchi Rosè 61	€ 45
Berlucchi Rosè 61 - 1.5 Lt	€ 85
Berlucchi Nature 61 Millesimato 2014	€ 55
Berlucchi Nature 61 Millesimato rosè	€ 60
Palazzo Lana Extreme 2012	€ 90

Champagne

Collection 242 "Louis Roeder"	€ 90
Cristal 2014 "Louis Roeder"	€ 350
Bollinger Special Cuvee	€ 90
Joseph Perrier Brut	€ 70
Joseph Perrier Demi Sec	€ 70
Joseph Perrier Rosè	€ 75
Claude Bernard Tradition brut r.m.	€ 65
Claude Bernard Rosè brut r.m.	€ 70

Il Tarantella

Antipasti

Tartare di Tonno

Tonno, olio di sesamo (4, 11)

€ 14

Tartare di Gambero

Gambero, maionese (2,3,4)

€ 14

Ceviche

Ceviche di verdure e cefalo marinati (3,4,6,9)

€ 12

Polpo e ceci

Polpo grigliato su un letto di crema di ceci con salsa aioli (2,3,4)

€ 16

Burrata & Culatello

Insalata mista, olio d'oliva, pomodori, burrata, culatello (7)

€ 14

Insalate

Avocado

Insalata mista, dressing al sesamo, ceci, carote, bacche di goji, uovo sodo, avocado (3,5,6,8,10,11)

€ 12

Caesar Salad

Lattuga, salsa caesar, bacon, pollo, crouton, parmigiano (1,3,5,7)

€ 13

Gamberi

Insalata mista, dressing di chilli dolce, ravanello, mango, semi di sesamo, gamberi (2,5,6,8,9,11)

€ 13

Contorni & Snacks

Patatine fritte (5)

€ 5

Insalata mista

€ 5

Verdure al forno (5)

€ 6

Pepite di pollo (1,3,5,6,8,11)

€ 7

Cucina

Paccheri al Polpo

Ragù di polpo, pomodori secchi, capperi (1,9,14)

€ 14

Tortelli Maremmani con Scampi e Gamberi

Tortello di ricotta e spinaci con gamberi e scampi (1,2,3,7)

€ 15

Pappardelle al ragù di Scottona

Ragù di Scottona con pasta fresca fatta a mano (1,3,9)

€ 13

Spiedo di Pesce

Tonno, polpo, calamaro, gambero, scampo, verdure e frutta di stagione (2,3,4)

€ 20

Frittura mista "Bikini"

Frittura di calamari, acciughe, gamberi (1,2,3,4)

€ 20

Tuna Tataki

Tonno marinato, verdure al forno (3,4,6,9,11)

€ 18

Classic

Burger di Scottona da 200gr, maionese, lattuga, pomodori, cetrioli, cipolla, patatine fritte (1,3,5,7,8,11)

€ 13

Dessert

Habanero Noir

Torta al cioccolato con rum, uvetta e peperoncino (3,5,6,7,8)

€ 7

Fior di Limone

Torta al limone e cioccolato bianco con biscotti ai cereali (3,5,6,7,8)

€ 7

Bavarese al Pistacchio

Crema Bavarese con pistacchio di Bronte e granella di pistacchio (3,5,6,7,8)

€ 7

Gelato

Mela verde

Mora e lavanda

€ 6

Melone

Limone e basilico

€ 6

Mascarpone e Nutella

Pistacchio e straciatella

€ 6

Cioccolato e rum

€ 6

Frutta

Piatto di frutta mista

Ananas

€ 8

€ 5

Coperto

€ 2,5

Il Tarantella

Cocktails & Glasses

Aperol Spritz	€ 7
Hugo	€ 7
Milano Torino	€ 8
Americano	€ 8
Negroni	€ 8
Mojito	€ 8
Pinacolada	€ 9
Gin Tonic Special	€ 10-12
Glass of wine	€ 6
Glass of Franciacorta	€ 8
Glass of Champagne	€ 12

Birre € 5

Heineken 00	
Messina	
Messina cristalli di sale	
Moretti filtrata a freddo	
Icnusa	
Icnusa non filtrata	
Basket con 10 Birre	€ 45

Vino Bianco

Vermentino - "Calasole" Rocca di Montemassi	€ 20
Sauvignon - "Ca Bolani"	€ 25
Pinot Grigio - "Ca Bolani"	€ 25
Ribolla Gialla - "Ca Bolani"	€ 25
Gewurtztraminer "Alfio Nicolodi"	€ 25
Chablis - Domaine Dupre Semelè	€ 35
Grillo - Principi di Butera	€ 25

Vino Rosè

Syrosa - "Rocca di Montemassi"	€ 25
Dogajolo - Carpineto	€ 20

Vino Rosso

Bolgheri Superiore - Renzo - "Az. Pietranova"	€ 45
Rosso di Notri - "Tua Rita"	€ 30
Scapestrato - Bolgheri "Az. Imperiale"	€ 35
Chianti Classico - "Carpineto"	€ 23
Originale - "Carpineto"	€ 15

Bollicine

Blanc de Blanc - "Adrien Romiet"	€ 30
Spumante Rosè - "Carpineto"	€ 25
Kimera - "Tenuta del Fontino"	€ 33

Franciacorta

Berlucchi Brut 61	€ 40
Berlucchi Brut 61 - 1,5 Lt	€ 75
Berlucchi Brut 61 - 3 Lt	€ 150
Berlucchi Saten 61	€ 45
Berlucchi Rosè 61	€ 45
Berlucchi Rosè 61 - 1.5 Lt	€ 85
Berlucchi Nature 61 Millesimato 2014	€ 55
Berlucchi Nature 61 Millesimato rosè	€ 60
Palazzo Lana Extreme 2012	€ 90

Champagne

Collection 242 "Louis Roeder"	€ 90
Cristal 2014 "Louis Roeder"	€ 350
Bollinger Special Cuvee	€ 90
Joseph Perrier Brut	€ 70
Joseph Perrier Demi Sec	€ 70
Joseph Perrier Rosè	€ 75
Claude Bernard Tradition brut r.m.	€ 65
Claude Bernard Rosè brut r.m.	€ 70