



## Menù alla Carta

### Antipasti

Crudo di Parma  
Lardo di Colonnata  
Affettati misti della Maremma  
Salame felino nostrano  
Bresaola di manzo affumicata con rucola e grana  
Crudo toscano al coltello  
Prosciutto di cinghiale  
Prosciutto San Daniele al coltello  
Culatello di Zibello con burro e pane nero  
Prosciutto crudo Patanegra

### Antipasti Mare

Cocktail di gamberi\* con ananas  
Spada affumicato con olio e limone  
Salmone affumicato con crostini  
Salmone fresco al vapore con zucchine  
Insalata di gamberi \* e toscanelli caldi  
Insalata di piovra calda con patate e pomodorini  
Zuppetta di ceci e scampi con crostini  
Antipasto dell'Uccellina  
Scampetti\* di Manfredonia alla catalana

### Primi Piatti

Pennette allo speck, panna e zafferano  
Trofiette fresche al filetto di Angus  
Risotto agli scampetti di Manfredonia e rucola selvatica  
Spaghetti chitarra al nero di seppia  
Spaghetti alle vongole veraci  
Tagliolini con calamaretti, riccio di mare e bottarga



## Menù alla Carta

### La Griglia Dell'Uccellina

Filetto di manzo  
Costata di manzo  
Fiorentina con patate fritte al fiammifero (min.x 2 persone)  
Chateaubriand (min.x 2 persone)  
Nodino di vitello  
Costolettine di agnello con verdure alla griglia  
Gran misto di carne e verdure alla griglia  
Hamburger del Buttero con verdure fritte  
Paillard di vitello  
Misto di verdure grigliate di stagione con scamorza  
T-bone di Angus scozzese (min.x 2 persone)

### Le Tagliate Di Manzo

Al rosmarino e pepe nero  
Con rucola e grana  
Con ricotta dura e pomodorini  
Con funghi porcini  
Al nido di verdure  
All'aceto balsamico pera e pinoli

### I Carpacci

Di manzo con rucola e grana  
Di manzo con cuore di palma, pinoli e ananas  
Di manzo scottato con scamorza affumicata  
Caldo con bacon e patate  
Di salmone fresco scottato con capperi, acciughe e prezzemolo  
Di tonno affumicato con pomodorini e palmito



## Menù alla Carta

### Secondi Piatti Pesce

Misto di pesce\* gratinato al forno  
Fritto di scampi, calamari e gamberi \*  
Gamberoni al forno all'erba cipollina\*  
Scamponi al forno aromatizzati con aceto di champagne\*  
Branzino nostrano alla Mediterranea (min. x 2 persone)  
Rombo al forno con scaglie di patate(min. x 2 persone)  
Trancio di pesce spada al rosmarino grigliato\*

### Le Nostre Insalate

Maremmana (Lattuga, carota, belga, caciotta e dadini di prosciutto crudo toscano)  
Mediterranea (Rucola, tonno, uova sode e bocconcini di mozzarella)  
Di pollo (Lattuga, sedano bianco, emmenthal, olio e limone)  
Insalata di filetto crudo (Pomodori Pachino, filetto, rucola, cuore di palma, olio e limone)  
Nettuno (Lattuga, palmito, gamberi e olive)  
Caprese di bufala (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico ed origano)  
Tritone (Piovra calda, trevisana, olio e limone)

Selezione di formaggi al tagliere  
Mozzarella di bufala campana

### Contorni

Toscanelli caldi al fiasco  
Spinaci al burro  
Varietà di verdure bollite di stagione  
Insalata mista di stagione  
Patate al fiammifero  
Trevisana alla griglia  
Misto di verdure grigliate calde

\* Possibilità di prodotto congelato



## Menù alla Carta

### Pizze

- Margherita (mozzarella, pomodoro, basilico)
- Napoletana (mozzarella, pomodoro, origano, acciughe)
- Calzone alla Romana (mozzarella, pr.cotto, ricotta, acciughe)
- Diavola (mozzarella, pomodoro, salame piccante)
- Primavera (mozzarella, rucola, trevisana, pomodorini freschi)
- Vellutata (mozzarella, ricotta fresca, germogli di spinacini, rigatino toscano)
- Buttero (mozzarella, pecorino dolce, pancetta, uovo)
- Crudaiola (mozzarella, rucola selvatica, pomodorini freschi, ricotta dura)
- Vegetariana (mozzarella, pomodoro, verdure grigliate di stagione)
- Tirolese (mozzarella, pomodoro, speck, scamorza)
- Valtellinese (mozzarella, pomodoro, zola, bresaola)
- Imperiale (mozzarella, brie, zucchine, pepe rosa, salmone affumicato)
- Bufala (mozzarella di bufala, pomodoro)
- Cinque terre (mozzarella, pesto, code di gamberi, pinoli)
- L'Uccellina (mozzarella, pomodoro, salsiccia toscana, funghi porcini)
- Mediterranea (mozzarella, pomodorini, insalatina novella, pesce spada affumicata)
- Maremmana (mozzarella, pros.di cinghiale, scaglie di pecorino, funghi porcini)

### Focacce

- Focaccina con lardo di Colonnata e miele di castagna
- Focaccina con guanciale di Norcia
- Focaccina con tonno affumicato

### Frutta

- Ananas
- Fragole
- Misto di sottobosco

### Dessert e Gelati

- Dolci dello chef
- Sorbetto limone e vodka, mela verde e calvados
- Crema al whisky
- Tartufo—semifreddo
- Affogato al caffè
- Gelati misti