



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