

Menù alla Carta

Italiano – English – Deutsch – Français

Pane e coperto – Bread and cover charge – Brot und gedeck – Pain et couvert **Euro 2,00**

ANTIPASTI Appetizers – Kalte Vorspeisen – Hors D'œuvre

Salumi Misti Toscani **Euro 7,00**
Assorted cold cuts – Gemischter aufschnitt – Charcuterie varies

Salumi Misti Toscani con Sottoli della Nonna **Euro 9,00**
Assorted cold cuts with marinated vegetables
Gemischter aufschnitt mit eingelegtem Gemüse nach Grossmutter's Art
Charcuterie varies avec des l'huile

Prosciutto e Panzerotti **Euro 9,00**
Prosciutto and fried "Panzerotti"
Schinken und Gebackenes "Panzerotti"
Jambon et "Panzerotti" Frit

Prosciutto e Crostini (*Bruschetta con Pomodoro e Basilico, Crostini con Paté di Fegato, Panzerotti*) **Euro 9,00**
Prosciutto and toasted bread with "Toscany" sauces, toasted bread with tomato and fried "Panzerotti"
Schinken und geröstetes Brot mit toscanischer Creme, Brot mit Tomaten und Gebackenes "Panzerotti"
Jambon et croutes avec Toscani Creme, croutes avec tomato et "Panzerotti" Frit

Prosciutto e Melone o Fichi (*in stagione*) **Euro 9,00**
Prosciutto and melon or figs
Schinken mit Melon oder Feigen
Jambon et melon au figues

Antipasto "Rustico" (*Salumi misti Toscani, Bruschetta, Sottoli, Crostini, Panzerotti*) **Euro 12,00**
Assorted meat food Appetizers
Gemischter aufschnitt mit unter eingelegtem Gemüse und geröstetem Brot
Hors d'œuvre avec charcuterie varies avec des l'huile et croutes avec Toscani Creme

Antipasto "Marinaio" (*5 assaggi di mare caldo e freddo variabili a seconda della stagione*) **Euro 12,00**
Assorted fish food Appetizers
Gemischte Vorspeisen aus Meeresfrüchten
Hors d'œuvre varies de mer

Antipasto "Terra e Mare" (*min. per 2 persone*) Riassunto del Rustico e del Marinaio **Euro 15,00**
Assorted meat and fish food Appetizers
Gemischte Vorspeisen mit aufschnitt, Meeresfrüchten, eingelegtem Gemüse und geröstetem Brot
Hors d'œuvre avec charcuterie varies avec des l'huile et croutes et hors d'œuvre varies de mer

PRIMI PIATTI *First course - Zwischengerichte - Premier plats*

Dalla campagna della Versilia vi proponiamo :

Tagliatelle al profumo di Bosco *(Funghi Porcini secchi o freschi a seconda della stagione)*

Tagliatelle with Porcini's mushroom sauce

Bandnudeln mit Steinpilzen

Tagliatelle aux cèpes

Euro 8,00

Tagliatelle o Gnocchetti al Ragù di Carne

Tagliatelle or Gnocchi with meat sauce

Bandnudeln oder Knödel mit fleischauc

Tagliatelle ou Boulettes au ragout

Euro 7,00

Gnocchetti al Gorgonzola

Gnocchi with bluecheese

Knödel mit gorgonzolasauce

Boulettes au gorgonzola

Euro 7,00

Tortellini in Brodo o alla Panna

Tortellini in broth or with cream

Tortellini in Klare fleischbrue oder mit sahneseuc

Tortellino dans le bouillon ou à la cream

Euro 7,00

Risotto ai Funghi Porcini *(Funghi Porcini secchi o freschi a seconda della stagione)*

Rice with Porcini's mushroom

Reis mit Steinpilzen

Risotto aux cèpes

Euro 8,00

Tortelli casalinghi di carne a “ La Taverna “ *(con salsa di Ragù)*

Tortelli with tavern style (with meat sauce)

Tortelli nach art der Taverna (mit fleischauc)

Tortello au Taverna (au ragout)

Euro 9,00

Tortelli casalinghi di carne in salsa Burro e Salvia

Tortelli with butter and sage

Tortelli mit butter und salbei

Tortelli beurre et sauge

Euro 9,00

Ravioli di Ricotta e Spinaci in salsa di Ragù o Burro e Salvia

Ravioli with meat sauce or with butter and sage

Ravioli fleischauc oder mit butter und salbei

Ravioli aux ragout ou beurre et sauge

Euro 8,00

PRIMI PIATTI First course - Zwischenengerichte - Premier plats

Dal mare della Versilia vi proponiamo :

Spaghetti del Marinaio (con Vongole, Cozze, Totani e salsa di Pomodoro) *

Spaghetti with sea food and tomato

Spaghetti mit Meeresfruchten und tomatensauce

Spaghetti avec produits de la mere

Euro 8,00

Risotto del Marinaio (con Vongole, Cozze, Totani e salsa di Pomodoro) *

Rice with sea food

Reis mit Meeresfruchten

Risotto avec produits de la mere

Euro 8,00

Pennette all'Imperiale (con Scampi, Panna e salsa di Pomodoro) *

Penne with cream and Scampi

Penne mit tomaten, sahne, und scampi

Penne avec creme et scampi

Euro 8,00

Pennette o Gnocchi alla Polpa di Granchio ^o *

(con Polpa di Granchio, Panna, salsa di Pomodoro)

Penne or Gnocchi with crab meat sauce

Penne oder Knödel mit krebfleisch

Penne ou Boulettes a la pulpe de crabe

Euro 8,00

Gnocchetti al Salmone (con Salmone affumicato, Panna e salsa di Pomodoro)

Gnocchi with salmon

Knödel mit lachs

Boulettes au saumon

Euro 8,00

oo

Assaggio di 2 primi (a scelta fra tutti quelli indicati, minimo 3 persone)

Assorted of first course (min. 3 person)

Zusammenstellung von 2 zwischenengerichten (min. 3 personen)

Varies de premier plats (min. 3 persone)

Euro 10,00

Assaggio di 3 primi (a scelta fra tutti quelli indicati , minimo 5 persone)

Assorted of first course (min. 5 person)

Zusammenstellung von 3 zwischenengerichten (min. 5 personen)

Varies de premier plats (min. 5 persone)

Euro 12,00

^o Può essere utilizzato nella preparazione Surimi di Granchio

* Utilizzo nella preparazione di prodotto surgelato

SECONDI PIATTI : Second Course – Hauptgerichte – Deuxieme Plat

Secondi piatti di Carne :

Scaloppine al Vino o Limone (Carne di Vitella o Pollo)

Escalope of chicken or veal to taste (with wine, or with lemon)

Schnitzel vom Huhn oder Kalb nach Geschmack (Weisswein, zitronensauce)

Escalope de poulet ou de veau au goût (avec vin, avec lemon)

Euro 8,00

Scaloppina ai Funghi, al Marsala, all'Aceto Balsamico (Carne di Vitella o Pollo)

Escalope of chicken or veal to taste (with mushroom, with “ marsala”, with “aceto balsamico”)

Schnitzel vom Huhn oder Kalb nach Geschmack (mit pilzen, mit „ marsala“, mit „ aceto balsamico“)

Escalope de poulet ou de veau au goût (avec champignon, avec “ marsala”, avec “aceto balsamico”)

Euro 9,00

Filetto al Pepe Verde

Beef Tenderloin with cream and green peper

Rinderfilet mit sahnensauce und pfeffer

Filet de bœuf avec cream and poivre

Euro 15,00

GRIGLIA : Grilled – Grill gerichte – Gril

Rosticciana e/o Salsiccia di Maiale

Pork ribs and Sausage

Schweinerippechen aus dem Backofen und Wurst

Côtes de porcet et saucisse

Euro 9,00

Filetto [min. 3 Hg.] Beef Tenderloin – Rinderfilet – Filet de bœuf

Hg. Euro 4,50

Tagliata di Manzo [min. 6 Hg.] (è possibile aggiungere Rucola e Grana Padano)

Steak – Aufgeschnittenes rindersteak – Bifteek

Hg. Euro 4,00

Bistecca “ Fiorentina “ [min. 6 Hg.]

Steak – Aufgeschnittenes rindersteak – Bifteek

Hg. Euro 4,00

Pollo

Chicken – Haehnchen – Poulet

Euro 9,00

Coniglio

Rabbit – Kaninchen – Lapin

Euro 9,00

Galletto

Cockerel – Zwerghaehnchen – Jeune Cop

Euro 10,00

Grigliata Mista di Carne (a scelta fra i vari tipi di carne- min. 2 persone) **a partire da Euro 13,00**

SECONDI PIATTI : *Second Course – Hauptgerichte – Deuxieme Plat*

Secondi piatti di Pesce :

Fritto Misto Marinaro (TOTANI E GAMBERI) *

Assorted fried sea food

Gemischte meeresfruechte gebacken

Fricture de poissons

Euro 10,00

Sparnocchi alla Griglia *

Grilled prawns – Garnelen vom grill – Crevettes au grill

Euro 14,00

Sparnocchi al Guazzetto *

Prawns with white wine and tomato

Garnelen in weisswein tomaten

Crevettes au vin blanc e avec tomates

Euro 15,00

Scampi alla Griglia *

Grilled “ scampi” – Schrimms vom grill – Scampi au grill

Euro 14,00

Scampi alla Catalana *

Scampi with vegetables – Schrimms mit gemuse – Scampi avec crudités

Euro 13,00

Scampi – Sparnocchi – Totani alla Catalana *

Scampi – Prawns – Squid with vegetables

Schrimms – Garnelen – Tintenfisch mit gemuse

Scampi – Crevettes – Calmar avec crudités

Euro 15,00

CONTORNI : *Side orders – Beilagen – Garniture*

Patate Contadine Fritte al Rosmarino

French Fries – Pommes Frites – Pommes Frites

Euro 3,50

Insalata Verde o Insalata Mista (pomodoro, sedano, finocchio, carota, peperone)

Salad or mixed salad – Salad oder gemischter Salat – Salad ou salade mixte

Euro 3,00 - 5,00

Pinzimonio

Vegetables with oil – Gemuse mit oil – Crudités aves des l’huile

Euro 4,00 - 6,00

Contorni di stagione

Side orders of season – Beilagen der saison – Garniture de saison

Euro 3,50 - 6,00

* Può essere utilizzo nella preparazione prodotto surgelato

FRUTTA : *Fruit - Obst - Fruits*

Frutta Fresca di stagione (*Fragole - Cocomero - Melone - Ananas*)

Fresh fruit - Frisches obst - Fruits frais

Euro 3,00 - 5,00

FORMAGGI : *Cheese - Kase - Fromage*

Piatto Misto di Formaggi (*Pecorino , Grana Padano, Gorogonzola*)

Assorted cheese - Gemidschte kaeseplatte - Varies Fromage

Euro 3,50 - 4,00

DESSERT :

Dolci casalinghi

Assorted cake - Hausgemachte nachspeisen - Gateaux varies

Euro 3,50 - 5,00

Tiramisù

Tiramisù - Tiramisù - Tiramisù

Euro 3,50

Panna Cotta *con salsa di Cioccolato, Fragola, Frutti di Bosco, Caramello*

Panna Cotta with chocolate sauce, strawberry sauce, soft fruits sauce, caramel sauce

Panna Cotta mit Schokoladensauce, Erdbeersauce, Beerensauce, Karamellsauce

Panna Cotta avec sauce au chocolat, sauce à la fraise, sauce aux fruits, sauce au caramel

Euro 3,50

Sorbetti, Semifreddi, Gelato artigianale sfuso

“ Sorbetto”, “Semifreddo”, ice cream

Sorbet, Halbegefrorenes, Eis,

Ronfaits

Euro 2,50 - 4,00

Liquori

Spirit - Geist - Esprit

Euro 2,50 - 4,00

Caffè

Coffee - Kaffe Espresso - Cafè

Euro 1,10

Cappuccino - Latte Macchiato - Caffè corretto - Thè - Camomilla

Coffee - Kaffe Espresso - Cafè

Euro 1,50

Acqua Minerale (0,5 lt.)

Mineral water - Mineral wasser - Eau mineral

Euro 1,50

Acqua Minerale (1 lt.)

Mineral water - Mineral wasser - Eau mineral

Euro 2,50

Carta dei Vini, Birre e Spumanti :

Rossi :

	Gradazione	Bottiglia		
Scopiccio Rosso di Toscana – Az. Agricola il Poggio (Lari – Pi) VINO DELLA CASA (¼ lt. Euro 3,00 - ½ lt. Euro 4,00)	Vol. 12,5 %	75 cl.	Euro	8,00
Pepoli - Chianti Classico – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 13 %	75 cl.	Euro	25,00
Santa Cristina – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 13 %	75 cl.	Euro	12,00
Villa Antinori Rosso – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 13,5 %	75 cl.	Euro	25,00
Achelo - Cortona – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 14,5 %	75 cl.	Euro	20,00
Bruciato – Bolgheri – Marchesi Antinori – Tenuta Gualdo al Tasso – Toscana	Vol. 13,5 %	75 cl.	Euro	25,00
Montecarlo Rosso – Villa Mimosa - Tenuta Wandanna - Lucca – Toscana	Vol. 12,5 %	75 cl.	Euro	12,00
Morellino di Scansano – Toscana	Vol. 13 %	75 cl.	Euro	14,00

Bianchi :

Aurora Bianco Pisano di San Torpè – Az. Agricola il Poggio (Lari – Pi) VINO DELLA CASA (¼ lt. Euro 3,00 - ½ lt. Euro 4,00)	Vol. 12 %	75 cl.	Euro	8,00
Sandjolo vivo della costa – Bianco Frizzante – Cantine Basile Pietrasanta	Vol. 11 %	75 cl.	Euro	10,00
Frizzante alla Spina Bianco Rubicone – vino secco (¼ lt. Euro 3,50 - ½ lt. Euro 5,00)	Vol. 10,5 %	100 cl.	Euro	10,00
Beltrame – Terre del Capitanato – Vermentino – Cantine Basile Pietrasanta	Vol. 12,5 %	75 cl.	Euro	10,00
Villa Antinori Bianco – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 12 %	75 cl.	Euro	12,00
Vernaccia di San Gimignano – Fattoria La Torre - Toscana	Vol. 12 %	75 cl.	Euro	12,00
Pinot Grigio – Villa Sandi - Valdobbiadene – Veneto	Vol. 12 %	75 cl.	Euro	12,00
Montecarlo Bianco – Villa Mimosa – Tenuta Wandanna - Lucca – Toscana	Vol. 12,5 %	75 cl.	Euro	12,00
Chardonnay – La Quercia – Cazzano di Tramigna – Italia – vino frizzante	Vol. 11,5 %	75 cl.	Euro	10,00
Matrai Muller Thurgau – Huznar - Ungheria	Vol. 12 %	75 cl.	Euro	15,00
Gewurztraminer – Moser	Vol. 14 %	75 cl.	Euro	15,00

Rosè :

Cipressetto Santa Cristina Rosato – Marchesi Antinori – Toscana	Vol. 11 %	75 cl.	Euro	12,00
--	-----------	--------	-------------	--------------

Prosecco e Spumanti :

Prosecco di Valdobbiadene vino spumante – Valdobbiadene - Veneto	Vol. 11 %	75 cl.	Euro	14,00
Spumante brut	Vol. 11 %	75 cl.	Euro	12,00
Spumante dolce	Vol. 9,5 %	75 cl.	Euro	12,00

Birra : (Beer - Bier – Bière)

Bottiglia marca Beck's – Moretti - Heineken		50 cl.	Euro	4,00
Birra alla spina	<u>Small</u>	<u>20 cl.</u>	Euro	2,50
	<u>Medium</u>	<u>40 cl.</u>	Euro	4,50
	<u>Large</u>	<u>100 cl.</u>	Euro	10,00

Bibite in lattina (Coca Cola – Fanta – Sprite – Thè alla Pesca – Thè al Limone – Birra)			Euro	2,50
--	--	--	-------------	-------------

Per i vostri Bambini

vi consigliamo le nostre
proposte dedicate :



Prosciutto e Panzerotti

Prosciutto and fried " Panzerotti "

Schinken und Gebackenes " Panzerotti "

Jambon et " Panzerotti " Frit

Euro 9,00

Pennette al Pomodoro o Ragù di Carne

Penne with tomato sauce or with meat sauce

Penne mit tomatensauce or mit fleischsauce

Penne avec tomates o au ragout

Euro 5,00

Wurstel con patate fritte (incluso ketchup e maionese)

Hot dogs with chips including ketchup and mayonnaise

Hot Dogs und Französisch frites mit Ketchup und Mayonnaise

hot-dogs et des frites avec du ketchup et de la mayonnaise

Euro 8,00

Petto di pollo con patate fritte (incluso ketchup e maionese)

Chicken breast with chips including ketchup and mayonnaise

Hühnerbrust und Französisch frites mit Ketchup und Mayonnaise

Blanc de poulet et des frites avec du ketchup et de la mayonnaise

Euro 9,00

Menù Degustazione Bambini (valido per bambini fino a 10 anni)

Antipasto : Prosciutto e Panzerotti

Primi Piatti : Penne al Pomodoro e/o Ragù

Secondi Piatti : Wurstel e Patate Fritte

Dolci : Coppetta Gelato (crema, cioccolata o limone)



Le porzioni del menù completo sono minori

rispetto a quelle dei singoli piatti