

LA CUCINA *del* GIARDINO



Per Iniziare...

	€
Polpette di carne al pomodoro ^{1 3 5 6 10 14}	13,00
La battuta di Fassona piemontese tagliata al coltello ^{4 5 7 9 11 14}	16,00
Flan di patate con baccalà mantecato e salsa leggera alla livornese ^{3 4 6 8 9 14}	14,00
Uovo marinato su crema di formaggio e tartufo ^{3 5 6 14}	14,00
Pratomagno tagliato al coltello col pecorino del Passo Carpinelli ^{5 6}	15,00

La Pasta Fresca

Spaghetti alla chitarra con crema di zucchini e gamberi ^{3 4 8 9 14}	15,00
Tagliolini al tartufo ^{3 6 14}	18,00
Pici cacio e pepe ^{3 6}	14,00
Ravioli all'ossobuco con salsa allo zafferano e gremolada ^{2 3 6 10 14}	16,00
Tordelli versiliesi al ragù ^{2 3 6 7 10 14}	16,00

I Secondi

	€
Trancio di pescato al forno con verdure di stagione ^{4 8 9 10}	25,00
Bocconcini di filetto su fonduta di pecorino e tartufo ⁶	20,00
Chitarra di Cinta senese alla griglia con purè di patate ^{2 3}	20,00
Maialino da latte al forno con le patate cotte in cenere ^{2 3 6}	20,00
Bistecca alla brace:	
Scottona ³	5,00 hg.
La Nobile ³	7,50 hg.

I Contorni

Verdure di stagione saltate	6,00
Patate al forno	6,00
Insalata mista	6,00

Dal forno a legna le Pizze di Eros

	€
Arenile (mozzarella, pomodoro, gamberetti, fiori di zucchine, timo) ^{3 4 8 9}	15,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione) ^{3 6}	15,00
Peccato di gola (mozzarella di bufala dop, friarielli piccanti, salsiccia toscana) ^{3 6}	14,00
Sorrentina (mozzarella, stracciatella burrata, pomodorini gialli, pesto di basilico, pomodoro secco) ^{3 6}	15,00
Pane Arabo (stracchino, pomodoro fresco, prosciutto crudo, insalata) ^{3 6}	16,00
Marechiaro (mozzarella, stracciatella di burrata, carpaccio di marlin, marmellata di limone, basilico) ^{3 4 6 8 9}	15,00
Focaccia rustica (farina integrale) (stracchino, pomodoro fresco, prosciutto cotto, radicchio) ^{3 6}	16,00
Fortemarmina (stracciatella di burrata, mozzarella, acciughe cantabrico, fiori di zucchini) ^{3 6 9}	15,00
Siciliana (pomodoro, mozzarella, ricotta salata, melanzana, pomodori secchi, salame piccante) ^{3 6}	15,00

Dessert

	€
Brownies al cioccolato con salsa al caramello salato e sorbetto al passion fruit ^{1 3 5 6 14}	8,00
Mousse di yogurt con salsa ai frutti di bosco e miele all'eucalipto ^{1 3 5 6 14}	7,00
Semifreddo alla mela verde su crema allo zenzero e profumo di lime ^{6 14}	8,00
Cantucci del MATTEI e crema al Vinsanto Castello di Brolio ^{2 3 5 6 14}	7,00
Mousse ai tre cioccolati su salsa di lamponi ^{1 3 5 6 14}	8,00

Ingredienti Allergeni: 1 Arachidi – 2 Anidride Solforosa – 3 Cereali contenente glutine – 4 Crostacei – 5 Frutta a guscio – 6 Latte – 7 Lupini – 8 Molluschi – 9 Pesce – 10 Sedano – 11 Senape – 12 Sesamo – 13 Soia – 14 Uova

NB Tutte le preparazioni potrebbero aver subito contaminazione dagli allergeni

In mancanza di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o surgelati

DISPONIBILI PIATTI SENZA GLUTINE

COPERTO € 2,00



condividi su Tripadvisor



visita il nostro sito

La Cucina del Giardino Via Stagio Stagi 66 Forte dei Marmi 0584 81170

Let's start with...

	€
Meatballs with tomato sauce ^{1 3 5 6 10 14}	13,00
“Fassona piemontese” beef tartare ^{4 5 7 9 11 14}	16,00
Potatoes flan with creamed cod and livornese sauce ^{3 4 6 8 9 14}	14,00
Marinated egg on cream cheese and truffle ^{3 5 6 14}	14,00
Pratomagno raw ham with a Passo Carpinelli's pecorino cheese ^{5 6}	15,00

Homemade Pasta

Spaghetti alla chitarra with courgette cream and prawns ^{3 4 8 9 14}	15,00
Tagliolini with truffle ^{3 6 14}	18,00
Pici with pecorino cheese and pepper ^{3 6}	14,00
Ossobuco ravioli with saffron and gremolada sauce ^{2 3 6 10 14}	16,00
Typical “Tordelli” stuffed pasta with ragout ^{2 3 6 7 10 14}	16,00

Main Course

	€
Baked fish steak with seasonal vegetables ^{4 8 9 10}	25,00
Seared steak bites on pecorino cheese's fondue and truffle ⁶	20,00
Charcoal Grilled "Cinta senese" pork steak with mashed potatoes ^{2 3}	20,00
Oven roasted piglet with potatoes cooked in ashes ^{2 3 6}	20,00
Charcoal Beef steak:	
Scottona ³	5,00 hg.
La Nobile ³	7,50 hg.

Sides

Seasonal sauté's vegetables	6,00
Roasted Potatoes	6,00
Mixed Salad	6,00

Pizza from our wood oven by Eros

	€
Arenile	15,00
(mozzarella, tomato sauce, shrimps, courgette flowers, thyme) ^{3 4 8 9}	
Vegetariana	15,00
(tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables) ^{3 6}	
Peccato di gola	14,00
(buffalo mozzarella, spicy turnip greens, tuscan sausage) ^{3 6}	
Sorrentina	15,00
(mozzarella and burrata cheese, yellow tomatoes, basil pesto, dried tomatos) ^{3 6}	
Pane Arabo	16,00
(stracchino cream cheese, fresh tomato, raw ham, lettuce) ^{3 6}	
Marechiaro	15,00
(mozzarella and burrata, marlin carpaccio, lemon jam, basil) ^{3 4 6 8 9}	
Focaccia rustica (wholemeal flour)	16,00
(stracchino cream cheese, fresh tomato, baked ham, Treviso red radish) ^{3 6}	
Fortemarmina	15,00
(burrata cheese, mozzarella, cantabrian anchovies, courgette flowers) ^{3 6 9}	
Siciliana	15,00
(tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, eggplant, spicy salami, dried tomatos) ^{3 6}	

Dessert

	€
Chocolate brownies with salted caramel sauce and passion fruit sorbet ^{1 3 5 6 14}	8,00
Yogurt mousse with berries sauce and eucalyptus honey ^{1 3 5 6 14}	7,00
Green apple parfait on ginger sauce and lime scent ^{6 14}	8,00
IL MATTEI's cantucci with a cream of Vin Santo from Castello di Brolio ^{2 3 5 6 14}	7,00
Three chocolate mousse on raspberry sauce ^{1 3 5 6 14}	8,00

Allergens ingredients: 1 Peanuts – 2 Sulphur dioxide– 3 Cereals containing Gluten– 4 Crustaceans– 5 Nuts – 6 Milk– 7 Lupins – 8 Molluscs – 9 Fish – 10 Celery – 11 Mustard – 12 Sesame – 13 Soy beans –14 Eggs

NB All dishes could be containing traces of allergens from contamination

According to their availability, some products may be frozen (first choice product)

GLUTEN FREE DISHES AVAILABLE

COVER CHARGE € 2,00



Join us on Tripadvisor



visit our website

La Cucina del Giardino Via Stagio Stagi 66 Forte dei Marmi 0584 81170