

LA CUCINA *del* GIARDINO



Per Iniziare...

	€
Polpette di carne al pomodoro ^{1 3 5 6 10 14}	14,00
La battuta di Fassona piemontese tagliata al coltello ^{4 5 7 9 11 14}	17,00
Zucchina ripiena su crema di patate allo zafferano ^{2 9}	15,00
Seppia su crema di bietola e pomodorini confit ^{2 9}	18,00
Pratomagno tagliato al coltello col pecorino del Passo Carpinelli ^{5 6}	15,00

La Pasta Fresca

Spaghetti alla chitarra verdi con salsa di gallinella di mare e asparagi ^{3 9 14}	18,00
Tagliolini al tartufo ^{3 6 14}	18,00
Gnocchi di patate con pomodorino fresco, melanzana e ricotta salata ^{1 2 3 6 14}	16,00
Maltagliati con sugo di coniglio, olive e crema di pecorino ^{2 3 14}	20,00
Tordelli versiliesi al ragù ^{2 3 6 7 10 14}	16,00

I Secondi

	€
Baccalà in crosta di mandorle con spinacino saltato all'olio ^{1 2 3 5 6 9 14}	24,00
Bocconcini di filetto su fonduta di pecorino e tartufo ⁶	22,00
Chitarra di Cinta senese alla griglia con purè di patate ^{2 3}	20,00
Guancia di maialino su salsa al pepe verde e crema di mais ^{2 6 10 11}	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

	€
Contadina (bianca integrale) (fiordilatte, pesto, pancetta croccante, ricotta di bufala e pomodori secchi) ^{3 5 6}	15,00
Carbonara (bianca) (fiordilatte, uovo, pancetta croccante e pecorino) ^{3 6 14}	16,00
Chianina (rossa) (pomodoro, fiordilatte, ricotta di bufala, carpaccio affumicato e fili di peperoncino) ^{3 6}	16,00
Sorrentina (bianca) (mozzarella, stracciatella di burrata, pomodorini gialli, pesto di basilico, pomodoro secco) ^{3 6}	15,00
Fortemarmina (bianca) (fiordilatte, stracciatella, burrata, fiori di zucca e acciughe Cantabrico) ^{3 6}	16,00
Giardino (rossa) (pomodoro, fiordilatte, salsiccia toscana, friarielli e pecorino) ^{3 6}	16,00
Vegetariana (rossa) (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione) ^{3 6}	14,00
Versiliana (rossa) (pomodoro, fiordilatte, gamberetti, friarielli e pinoli tostiti) ^{3 4 5 6}	14,00
Pane arabo (crema di formaggio, pomodoro, insalata, prosciutto crudo) ^{3 6}	16,00
Focaccia Rustica (farina integrale) (crema di formaggio, pomodoro, radicchio, prosciutto cotto) ^{3 4 8 9}	16,00
Schiacciata emiliana (mortadella, stracciatella di burrata e pistacchio) ^{3 5 6}	17,00

Dessert

	€
Panna cotta ⁶	7,00
Meringa al cioccolato, crema di vaniglia e frutti di bosco ^{6 14}	8,00
Cremoso al pistacchio con crumble al cioccolato e spuma di mascarpone ^{2 6 14}	8,00
Cantucci del MATTEI e Vinsanto ^{2 3 5 6 14}	7,00
Crema Catalana al cioccolato bianco ^{6 14}	7,00

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}	14,00
“Fassona piemontese” beef tartare ^{4 5 7 9 11 14}	17,00
Stuffed zucchini on a saffron potato cream ^{2 9}	15,00
Squid on a chard cream with cherry tomato confit ^{2 9}	18,00
“Pratomagno” raw ham with a Passo Carpinelli’s pecorino cheese ^{5 6}	15,00

Homemade Pasta

Green spaghetti with a gurnard and asparagus sauce ^{3 9 14}	18,00
Tagliolini with truffle ^{3 6 14}	18,00
Potato gnocchi with fresh tomato, eggplant and salted ricotta ^{1 2 3 6 14}	16,00
Maltagliati pasta with a rabbit, olives, and pecorino cream sauce ^{2 3 14}	20,00
Typical “Tordelli” stuffed pasta with bolognese sauce ^{2 3 6 7 10 14}	16,00

Main Course

	€
Cod in an almond crust with stir fried spinach ^{1 2 3 5 6 9 14}	24,00
Cubed filet mignon on a pecorino cheese fondue and truffle ⁶	22,00
Charcoal Grilled “Cinta senese” pork steak with mashed potatoes ^{2 3}	20,00
Piglet cheek on a green pepper and corn cream sauce ^{2 6 10 11}	20,00
Charcoal Beef steak:	
Scottona ³	5,00 hg.
La Nobile ³	7,50 hg.

Sides

Seasonal sautéed vegetables	6,00
Roasted Potatoes	6,00
Mixed Salad	6,00

Pizza from our wood oven by Eros

	€
Contadina (whole wheat flour) (mozzarella, pesto, crispy bacon, buffalo ricotta, and dried tomatoes) ^{3 5 6}	15,00
Carbonara (white) (mozzarella, eggs, crispy bacon, and pecorino cheese) ^{3 6 14}	16,00
Chianina (red) (tomato sauce, mozzarella, buffalo ricotta, smoked carpaccio, and hot pepper flakes) ^{3 6}	16,00
Sorrentina (white) (mozzarella, burrata stracciatella, yellow tomatoes, basil pesto, dried tomatoes) ^{3 6}	15,00
Fortemarmina (white) (mozzarella, stracciatella cheese, burrata cheese, zucchini flowers and Cantabrico anchovies) ^{3 6}	16,00
Giardino (red) (tomato sauce, mozzarella, tuscan sausage, friarielli, and pecorino cheese) ^{3 6}	16,00
Vegetariana (red) (tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables) ^{3 6}	14,00
Versiliana (red) (tomato sauce, mozzarella, shrimp, friarielli, and toasted pine nuts) ^{3 4 5 6}	14,00
Pane Arabo (cream cheese, fresh tomato, lettuce, raw ham) ^{3 6}	16,00
Focaccia Rustica (whole wheat flour) (cream cheese, tomato, baked ham, Treviso red radish cream) ^{3 4 6 8 9}	16,00
Schiacciata emiliana (mortadella, burrata cheese stracciatella and pistachio nuts) ^{3 5 6}	17,00

Dessert

	€
Panna cotta ⁶	7,00
Chocolate mini cake on English cream with vanilla ^{3 6 14}	7,00
Pistachio cream with chocolate crumble and mascarpone foam ^{2 6}	8,00
IL MATTEI's cantucci with Vin Santo ^{2 3 5 6 14}	7,00
White chocolate Catalan cream ^{6 14}	7,00

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