

LA CUCINA *del* GIARDINO



Per Iniziare...

	€
Polpette di carne al pomodoro ^{1 3 5 7 8 9}	15,00
La battuta di Fassona piemontese tagliata al coltello ^{1 2 3 4 8 10 13}	18,00
Insalata di mare ^{2 4 9 14}	22,00
Tuorlo marinato su fondata di parmigiano e tartufo ^{3 7}	18,00
Pratomagno tagliato al coltello col pecorino del Passo Carpinelli ^{7 8}	18,00

La Pasta Fresca

Gnocchi agli scampi ^{1 2 7 9}	22,00
Tagliolini al tartufo ^{1 3 7}	22,00
Spaghetti alla chitarra con salsa di porri e datterini freschi, stracciatella e ricotta salata ^{1 7}	18,00
Raviolo di ricotta e parmigiano con zucchine, guanciaie croccante e crema di gorgonzola ^{1 7}	20,00
Tordelli versiliesi al ragù ^{1 3 7 9 12 13}	18,00

I Secondi

	€
Trancio di pesce su verdure di stagione ⁴	28,00
Bocconcini di filetto su fonduta di pecorino e tartufo ⁷	25,00
Chitarra di Suino Etrusco alla griglia con purè di patate ^{1 12}	22,00
Guancia di manzo brasata al vino rosso con purè al prezzemolo e carote ^{7 8 9 10 12}	25,00
Bistecca alla brace:	
Scottona ¹	6,00 hg.
La Nobile ¹	8,00 hg.

I Contorni

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

Dal forno a legna le nostre Pizze

€

Giardino (rossa) (pomodoro, fiordilatte, salsiccia toscana, friarielli e pecorino) ^{1 7}	22,00
Pane arabo (crema di formaggio, pomodoro, insalata, prosciutto crudo) ^{1 7}	23,00
Tartufata (bianca) (mozzarella, prosciutto cotto, burro, tartufo) ^{1 7}	23,00
Sapore di mare (bianca) (mozzarella, burrata, frutti di mare) ^{1 7 14}	23,00
Sfiziosa (rossa) (pomodoro, crudo, rucola e grana) ^{1 7}	18,00
Fortemarmina (bianca) (mozzarella, acciughe e fiori di zucca) ^{1 4 7}	20,00
Calzone (mozzarella, cotto e funghi) ^{1 7}	20,00

Dessert

Tutti i dolci sono di nostra produzione



consultare il menù dei dessert

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

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 7 8 9}	15,00
“Fassona piemontese” beef tartare ^{1 2 3 4 8 10 13}	18,00
Sea salad ^{2 4 9 14}	22,00
Marinated egg yolk on parmesan fondue with truffle ^{3 7}	18,00
“Pratomagno” raw ham with a Passo Carpinelli’s pecorino cheese ^{7 8}	18,00

Homemade Pasta

Gnocchi with scampi ^{1 2 7 9}	22,00
Tagliolini with truffle ^{1 3 7}	22,00
Spaghetti “chitarra” with leek and fresh tomatoes sauce, stracciatella and salted ricotta ^{1 7}	18,00
Ricotta and parmesan ravioli with zucchini, crispy bacon and gorgonzola cream ^{1 7}	20,00
Typical “Tordelli” stuffed pasta with bolognese sauce ^{1 3 7 9 12 13}	18,00

Main Course

	€
Fish steak on seasonal vegetables ⁴	28,00
Cubed filet mignon on a pecorino cheese fondue and truffle ⁷	25,00
Charcoal Grilled “Suino Etrusco” pork steak with mashed potatoes ^{1 12}	22,00
Braised beef cheek in red wine with parsley mashed potatoes and carrots ^{7 9 10 12}	25,00
Charcoal Beef steak:	
Scottona ¹	6,00 hg.
La Nobile ¹	8,00 hg.

Sides

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

Pizza from our wood oven

	€
Giardino (red) (tomato sauce, mozzarella, tuscan sausage, friarielli, and pecorino cheese) ¹⁷	22,00
Pane Arabo (cream cheese, fresh tomato, lettuce, raw ham) ¹⁷	23,00
Tartufata (white) (mozzarella, ham, butter, truffle) ¹⁷	23,00
Taste of the Sea (white) (mozzarella, burrata, seafood) ^{17 14}	23,00
Sfiziosa (red) (tomato, raw ham, rocket and grana cheese) ¹⁷	18,00
Fortemarina (white) (mozzarella, anchovies and zucchini flowers) ^{14 7}	20,00
Calzone (mozzarella, ham and mushrooms) ¹⁷	20,00

Dessert

All desserts are of our own production



ask for dessert menù

Allergens ingredients: 1 Cereals which contain gluten – 2 Crustacean – 3 Eggs- 4 Fish- 5 Peanuts- 6 Soy- 7Milk- 8 Nuts – 9 Celery – 10 Mustard – 11 Sesame- 12 Sulfur Dioxide– 13 Lupins – 14 Clams

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**