

# LA CUCINA *del* GIARDINO



## Per Iniziare...

	€
Polpette di carne al pomodoro e foglia di capperò <sup>1 3 5 7 8 9</sup>	15,00
La battuta di Fassona piemontese tagliata al coltello <sup>1 2 3 4 8 10 13</sup>	18,00
Impepata di cozze <sup>1 2 4 9 14</sup>	16,00
Flan di zucchine su crema di ricotta <sup>3 7</sup>	18,00
Prosciutto Bazzone tagliato al coltello col pecorino del Passo Carpinelli <sup>7</sup>	18,00

## La Pasta Fresca

Spaghetto alla chitarra con verdure di stagione, stracciatella e mandorle tostate <sup>1 7</sup>	20,00
Tagliolini al tartufo nero <sup>1 3 7</sup>	22,00
Pici cacio e pepe <sup>1 7</sup>	18,00
Gnocchi con salsa di cicale, datterini e fiori di zucca <sup>1 2</sup>	20,00
Tordelli versiliesi al ragù <sup>1 3 7 9 12 13</sup>	18,00

## I Secondi

	€
Trancio di pesce con verdure di stagione <sup>4</sup>	28,00
Bocconcini di filetto su fonduta di pecorino e tartufo <sup>7</sup>	25,00
Chitarra di Suino Etrusco alla griglia con purè di patate <sup>1 12</sup>	22,00
Spiedino di carne misto	20,00
Bistecca alla brace:	
Scottona <sup>1</sup>	6,00 hg.
La Nobile <sup>1</sup>	8,00 hg.

## I Contorni

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

## Dal forno a legna le nostre Pizze

€

<b>Giardino</b> (rossa) (pomodoro, fiordilatte, salsiccia toscana, friarielli e pecorino) <sup>1 7</sup>	22,00
<b>Pane arabo</b> (crema di formaggio, pomodoro, insalata, prosciutto crudo) <sup>1 7</sup>	23,00
<b>Tartufata</b> (bianca) (mozzarella, prosciutto cotto, burro, tartufo) <sup>1 7</sup>	25,00
<b>Fortemarmina</b> (bianca) (mozzarella, acciughe e fiori di zucca) <sup>1 4 7</sup>	20,00
<b>Sfiziosa</b> (rossa) (pomodoro, crudo, rucola e grana) <sup>1 7</sup>	20,00
<b>Calzone</b> (mozzarella, cotto) <sup>1 7</sup>	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 abbattuti e/o a congelati

DISPONIBILI PIATTI SENZA GLUTINE

COPERTO € 3,00



*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 and caper leaf <sup>1 3 5 7 8 9</sup>	15,00
“Fassona piemontese” beef tartare <sup>1 2 3 4 8 10 13</sup>	18,00
Peppered mussels <sup>1 2 4 9 14</sup>	16,00
Zucchini flan on ricotta cream <sup>3 7</sup>	18,00
“Bazzone” raw ham with Pecorino cheese <sup>7</sup>	18,00

## Homemade Pasta

Spaghetti “alla chitarra” with seasonal vegetables, stracciatella and toasted almonds <sup>1 7</sup>	20,00
Tagliolini with black truffle <sup>1 3 7</sup>	22,00
Pici “Cheese & Pepper” <sup>1 7</sup>	18,00
Gnocchi with mantis shrimp sauce, datterini tomatoes and zucchini flowers <sup>1 2</sup>	20,00
Typical “Tordelli” stuffed pasta with bolognese sauce <sup>1 3 7 9 12 13</sup>	18,00

## Main Course

	€
Fish steak with seasonal vegetables <sup>4</sup>	28,00
Cubed filet mignon on a pecorino cheese fondue and truffle <sup>7</sup>	25,00
Charcoal Grilled “Suino Etrusco” pork steak with mashed potatoes <sup>1 12</sup>	22,00
Mixed meat skewer	20,00
Charcoal Beef steak:	
Scottona <sup>1</sup>	6,00 hg.
La Nobile <sup>1</sup>	8,00 hg.

## Sides

Baked potatoes	6,00
Sauteed seasonal vegetables	6,00
Mixed salad	6,00
Mixed vegetables in the oven	6,00

## Pizza from our wood oven

	€
<b>Giardino</b> (red) (tomato sauce, mozzarella, tuscan sausage, friarielli, and pecorino cheese) <sup>17</sup>	22,00
<b>Pane Arabo</b> (cream cheese, fresh tomato, lettuce, raw ham) <sup>17</sup>	23,00
<b>Tartufata</b> (white) (mozzarella, ham, butter, truffle) <sup>17</sup>	25,00
<b>Fortemarmina</b> (white) (mozzarella, anchovies and zucchini flowers) <sup>1 4 7</sup>	18,00
<b>Sfiziosa</b> (red) (tomato, raw ham, rocket and grana cheese) <sup>17</sup>	20,00
<b>Calzone</b> (mozzarella, ham) <sup>17</sup>	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 contain traces of allergens from contamination**

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

GLUTEN FREE DISHES AVAILABLE

COVER CHARGE € 3,00



*Join us on Tripadvisor*



*visit our website*

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