



GERICHTE, DIE AUS HOCHWERTIGEN PRODUKTEN HERGESTELLT WERDEN

SPEISEKARTE'

DIGITAL



DAS ESSEN

WIR WÄHLEN ES BIOLOGISCH

WIR NEHMEN ES AUS DER KURZEN LIEFERKETTE

ENDLICH FÜGEN WIR UNSEREN LETZTEN SCHLIFF HINZU

Unser Ziel ist eine gesunde und gesunde Küche



W-LAN
QUADRAT



NACHTISCH

Fragen Sie nach der Dessertkarte, auf der Sie Folgendes finden:

Eisdiele, Affogatos, handgefertigte Tassen
mit Fotomenü.
Dessert in Scheiben,
Löffeldessert,

EXTRA Pizzabelag pro Zutat 3 €

und Gourmet

Fragen Sie den Kellner nach:
besonderen Gewürzen wie z.
Monokultur-Olivenöl extra vergine
4 €, Saucen, Trüffelöle und Butter 5 €
Chilischoten mit verschiedenen
Schärfegraden 2 €,

PRODOTTI DI NICCHIA

Zöliakie-Gerichte



WICHTIG

Das Restaurant bereitet nicht vor
Gerichte für Menschen mit Zöliakieproblemen.

Wir informieren Kunden, die an Zöliakie
leiden, über unsere Küche

MIT MEHL KONTAMINIERT.

Deshalb entbinden wir uns von jeglicher
Verantwortung, wenn sich die betroffenen
Kunden unwohl fühlen.

Vegetarische Gerichte



Veganer



Seite 3 Fettige Scheiben

Seite 5 Caprese

Seite 7 Gegrilltes Gemüse

Seite 8 Brat- und Ofenkartoffeln Seite

9 Spinat und Bohnen

Seite 10 Suppen und Risottos

Seite 11 Suppen

Seite 14 Tordelli mit Trüffel

Seite 15 Cannelloni Ricotta und Spinat Seite

35 Käse

Seite 27 Salate

Sachen zu wissen: Auf Pizza

Der Teig unserer Pizzen basiert auf
Starke Mehle bevorzugen eine lange Haltbarkeit
Sauerteig macht es reif
leicht und bekömmlich.

Kochen in Öfen der neuesten Generation,
Sie vermeiden Verbrennungen an den Gesimsen und am
Basis der Pizza. Die Zeichen sind
sehr gefährlich für die Gesundheit.

IL GIARDINO
Restaurant Wine Bar

Sachen zu wissen: Auf gestrahlten Produkten

Die von uns zubereiteten frischen Fischgerichte und
Soßen werden normalerweise bei -18 °C
schockgekühlt, um die richtige Lebensmittelhygiene
zu gewährleisten. Einige Lebensmittel können an
der Quelle eingefroren werden.

Das Restaurant:

Wir begrüßen unsere Kunden seit über 20 Jahren
und sind stets auf der Suche nach gesunden
Produkten. Wir kaufen Rohstoffe erst nach
Prüfung ihrer Herkunftskette und Qualität ein. Schließlich
muss der Preis dem Produkt angemessen sein



VORSPEISEN

(1)



LEFETT'OILY

Fett'unta mit Tomate 8,50 €

Ein Klassiker von Montecatini Alto.

Toskanisches Brot in Scheiben geschnitten und geröstet. In extra natives Olivenöl aus unseren Hügeln getaucht und abschließend mit Knoblauch, Salz, Rosmarin und gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt.

Passender Wein: Fluit di Vermentino Toscano 6 €

aromatisch und leicht mit Zitrusnoten, ergänzt es die Frische der Tomate in der Fettunta.

Fett'unta mit Pocini und gehobeltem Trüffel 13 €

Lassen Sie sich von unserer Fett'unta mit Pocini und Scaglie-Trüffel verführen, einem authentischen toskanischen kulinarischen Erlebnis. Beginnen Sie mit gegrilltem toskanischem Brot, gewürzt mit Knoblauch, gefolgt von weichen Pocini und Trüffelspänen. Eine Hymne an traditionelle Aromen.

Passender Wein: Fluit di Chianti Classico 8,5 €

ALLEGENEN:

Gluten

Spezifische Allergene (z. B. Knoblauch oder andere Zutaten, die in der Zubereitung enthalten sein können)

TOSKANISCHER KLASSIKER

Toskanische Vorspeise

14,50 €

Eine kulinarische Reise beginnt mit unserem exklusiven „Tuscan Appetizer“. Erfreuen Sie sich an den raffinierten Parmaschinkenscheiben, umhüllt vom intensiven Geschmack toskanischer Salami und Finocchiona. Pecorino, Symbol der toskanischen Molkereitradition, sorgt für einen Hauch von Eleganz. Die Crostini, gekonnt mit Steinpilzen, Colonnata-Schmalz und Tomatenwürfeln gewürzt, bieten eine perfekte Geschmacksbalance. Jeder Bissen wird mit einer leichten Prise frischer Kräuter und einem Schuss nativem Olivenöl extra verfeinert und verspricht ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

PAARUNG DER WEINE:

Vernaccia di San Gimignano 14 € Fluit 6 €
Frischer und blumiger Weißwein, hervorragend zu Wurstwaren und Pecorino.

Chianti Classico 20 € Fluit 6,5 €
Traditioneller Rotwein, ausgewogen, ideal für intensive Wurstwaren.

Rosso di Montalcino 25 €
Fruchtiges und elegantes Rot, passt gut zu verschiedenen Geschmacksrichtungen der Vorspeise.

Morellino di Scansano 16 €
Rot mit reifen und würzigen Noten, ergänzt es die Reichhaltigkeit der Vorspeise.

Allergene:
Gluten (CROUTONS)
Milchprodukte (Pecorino)
Sulfite (Wurstwaren)





Toskanische Vorspeisen

Gemischte Crostini 9,50 €

Frisch gebackenes, geröstetes Brot mit cremiger Leberpastete mit zartem Geschmack, dazu Steinpilze, Tomatenwürfel und Colonnata-Schmalz, Chianina-Ragù

ALLEGENEN:

Gluten

Milchprodukte

Fleisch



Caprese-Vorspeise 12 €

mit Campana-Büffelmozzarella und Tomaten

Unsere Caprese-Vorspeise ist eine harmonische Kombination aus geschnittenen reifen Tomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien.

Die Frische der Tomaten verbindet sich mit der Cremigkeit des Mozzarella, alles gewürzt mit frischem Basilikum, nativem Olivenöl extra und einer Prise Salz.

Ein köstlicher Auftakt für ein unvergessliches Essen.



ALLEGENEN:

Büffelmilchprodukte)

Nachtschattengewächse

Vorspeisen

Bresaola-Carpaccio

13 €

Hochwertiges Rinderhüftfleisch. Serviert mit frischem Rucola und Grana Padano-Flocken, eine klassische Kombination, die den Geschmack des Fleisches verstärkt. Ein Schuss natives Olivenöl extra, eine Prise Salz und, wer es lieber mag, ein Hauch Zitronensaft verleihen diesem leichten Gericht noch mehr Genuss. Es ist perfekt für alle, die eine nahrhafte und ausgewogene Mahlzeit suchen.



Weinbegleitung: Rosé Fluit 5 €

ALLERGENE:

Milch und Milchprodukte:

Schinken und Melone

12 €

Schinken und Melone ist eine italienische Vorspeise, die aus dünnen Scheiben Parmaschinken besteht, die um Scheiben oder Würfel reifer, süßer Melone gewickelt sind. Diese Kombination bietet eine perfekte Balance zwischen der Salzigkeit des Schinkens und der Süße der Melone und wird oft schlicht, aber elegant auf einem Teller präsentiert.

Weinbegleitung: Prosecco Fluit 5 €

Franciacorta Brut 38 €

ALLERGENE:

Milch und Milchprodukte:





Vegetarische und vegane Gerichte (laktosefrei)

Gegrilltes Gemüse mit Reiskäse

Zucchini, Paprika, Auberginen, Bohnen, Stracchino, Reis

13 €



Gegrilltes Gemüse

Zucchini, Paprika, Auberginen, Bratkartoffeln, Tomaten.

12 €

AUSGEWÄHLTE GOURMET-DESSINGS
Siehe Seite 2 Schärfegrade Chilischoten und Trüffelsaucen, Öle ETC.



Vegetarische Gerichte

Geröstete Kartoffeln
mit Ketchup und Mayonnaise

9 €



griechischer Salat

Grüner Salat, Oliven, griechischer Käse,
Tomaten und Karotten.

9 €

Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise

7,5 €





Vegetarische Gerichte

Spinat

Servierplatte

10 €

gedämpft, mit nativem Olivenöl
extra gewürzt und mit 24
Monate altem Parmigiano Reggiano bestreut.

Die Bohnen

12 €

Bohnen all'uccelletto

Gebratene Cannellini-Bohnen mit San-
Marzano-Tomaten, nativem Olivenöl
extra, Knoblauch und Salbei, garniert
mit einer halben gefetteten
Scheibe (Bruschetta)



Cannellini-Bohnen

11 €

gedünstet, mit Öl gewürzt (13)
Toskanisches extra natives Olivenöl

AUSGEWÄHLTE GOURMET-DESSINGS

Siehe Seite 2 Schärfegrade Chilischoten
und Trüffelsaucen, Öle ETC.

Vegetarische Gerichte

Dinkelsuppe Lucchese

12 €

Bio-Getreide aus der Garfagnana Lucca, ein zarter, cremiger Geschmack, verfeinert die Müslimischung, garniert mit warmen toskanischen Grissini und abgerundet mit einem Schuss extra Olivenöl aus der Mühle. Altes Rezept aus einer Vielzahl von Hülsenfrüchten, darunter: Dinkel, Augenbohnen, Linsen und Saubohnen.



Risotto mit Trüffel

15 Minuten kochen (15)

22 €

Toskanisches Trüffelrisotto mit getrüffeltem Nativen Öl Extra: Ein toskanischer Klassiker neu interpretiert. Unser Risotto wird mit schwarzen Trüffelscheiben und einem Hauch exklusivem nativem Olivenöl extra aus toskanischen Trüffeln verfeinert. Abgerundet mit einer Prise reifem Parmesan für eine erhabene Balance aus authentischen und raffinierten Aromen.





Ribollita

Vegetarische Gerichte

SUPPEN

Wieder aufgekocht

Ribollita ist eine traditionelle Suppe Florentiner auf Basis von Schwarzkohl, altbackenem toskanischem Brot, Cannellini-Bohnen und extra nativem Olivenöl „aus unserer Mühle“; Mit einem traditionellen „bäuerlichen“ Aussehen verströmt es den Duft von in einer Bohnenbrühe gekochtem Gemüse, umgeben von gegrilltem und geöltem Brot.



12 €

Fließende Roséweinbegleitung 6 €

Polenta mit Steinpilzen

Polenta wird noch weich serviert.

Maismehl ausgewählt von

Unsere Mitarbeiter sind auf der Suche nach exklusiverem Getreide.

Nach der klassischen Methode zubereitet und dazu serviert

Extra natives Olivenöl aus unserer Mühle.

Steinpilze von

Unser vertrauenswürdiger Lieferant sind Eintöpfe mit Kräutern, „Katzenminze“,



14 €

ERSTE

Spaghetti alla Pomarola

Pomarola ist die typische Sommersauce, mit der man sie zubereitet die roten Tomaten, gut reif und reich an Soße mit allen Kräutern (Karotten, Sellerie und Zwiebeln) und viel sehr duftendem Basilikum. Es ist eines davon Soßen, die man schon währenddessen genießen kann Sie kochen wegen des köstlichen Aromas sie strahlen aus



9,8 €

Gnocco mit Ragù (19)

Fleischsoße

Es erwartet Sie ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis: handwerklich hergestellte Gnocchi, fachmännisch zubereitet, harmonieren mit einem aromatischen Bolognese-Ragù, mit Leidenschaft zubereitet. Jeder Bissen ist ein Versprechen italienischer Authentizität. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie und erleben Sie Italien geschmacklich.

Allergene: Enthält Gluten und Milchprodukte.

13 €



FRISCHE PASTA

Frische handgemachte Pasta.



ERSTE

Der PICI von Siena



Pici (oder Pinci) sind der erste Gang der Sienaer Gastronomie: große Spaghetti aus Weichweizenmehl anstelle von Hartweizengrieß. Es war das typische arme Bauerngericht

Pici Amatriciana

13,80 €

Picio all'Amatriciana mit Tomatensauce, Speck, Pecorino Romano

Pici alla Bolgnese

13 €

Typisches toskanisches Ragù, das nur aus Fleisch besteht
Hochwertiges Rinderhackfleisch, gewürzt mit Tomatenpüree und Parmesanschalen, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Chianti-Rotwein und schließlich eine ganze Nacht bei niedriger Temperatur gegart

Pici alla Carbonara

13,80 €

Typisches römisches Gewürz mit Zutaten:
Eigelb, Pecorino Romano, Speck

knuspriges Schweinefleisch, schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Parmesan nach Geschmack

ERSTE

Tordelli mit Trüffel



Handgefertigte Tortelloni gefüllt mit frischen Hochgebirgstrüffeln, gewürzt mit hervorragender Butter oder nativem Olivenöl extra aus unserer Mühle und frisch gepflücktem Salbei. Der Duft von Trüffeln dominiert das gesamte Gericht, die Nudeln zergehen in einem Wechsel der Aromen auf der Zunge.

16,00 €



Tagliatelle mit Wildschwein

frische Eier-Tagliatelle, gewürzt mit Ausgezeichnete Stücke Wildschwein, sorgfältige Pflege Bei der Behandlung von Fleisch machen sie es mager es ist zart.

Das Fleisch wird vor dem Garen mariniert mit Chianti-Rotwein einen ganzen Tag später in einer Pfanne köcheln lassen, um den Wildgeschmack zu entfernen.

Auch dieses Fleisch wird zubereitet und gegart eine ganze Nacht bei niedriger Temperatur.

16 €





ERSTE

Cannelloni Ricotta und Spinat



Cannelloni Ricotta und Spinat ist ein traditionelles italienisches Gericht, das aus mit Ricotta und Spinat gefüllten und mit Bechamelsauce bedeckten Nudelröllchen besteht.

12,9 €



Lasagne Bolognese

Blätterteig aus frischen Eiernudeln, Ragù und Bechamel. alles im Ofen gegart und durch den weichen Geschmack der Béchamelsauce und das intensive Aroma des Ragù knusprig gemacht. ein historisches Gericht aus Bologna

12,9 €

Rindfleisch

von Scottona, gereift in unseren chemisch und bakteriologisch kontrollierten Zellen der neuesten Generation

Filets: komplett mit Beilage

Gegrillt mit gegrilltem Gemüse

24 €

Gegrillt mit Pilzen
Steinpilze

24 €

CHIANTI In der Pfanne mit
Rotweinreduktion gegart

24 €

Mit TRÜFFEL. Gegrilltes Filet

28 €



Rinderfilet

Rindfleischstücke

komplett mit Beilage

Gegrilltes Lendenstück mit
TRÜFFEL

28 €

Gegrilltes Lendenstück mit
Steinpilzen

23 €

Gegrilltes Lendenstück mit Rucola
und Parmesanflocken

23 €

Gegrilltes Lendenstück mit
gegrilltem Gemüse

23 €



Geschnittenes Rindfleisch

FLORENTINISCHES STEAK

Steak Florentiner

Pzz. pro

Hektogramm

5,50 €

Unser Florentiner Steak ist ein Stück Scottona-Fleisch (weibliches Lendenfleisch) der Chianina-Rasse, sofern verfügbar, was es in Kombination mit der besonderen Zubereitung zu einem der bekanntesten Gerichte der toskanischen Küche macht. Es handelt sich um ein hoch geschnittenes Filet mit Knochen und ausschließlich in Filetform, das auf dem Grill gegart wird und einen „seltenen“ Gargrad aufweist. Die Optionen „Mittel“ und „Gut gemacht“ reichen aus. Geeignet für ein eher weibliches Publikum.

Roccato IGT-
Weinbegleitung 10 €



Sachen zu wissen

Die Reifung ist ein Prozess, der dazu dient, weiches, geschmacksreiches Fleisch zu erhalten. Ziel ist die Verbesserung der geschmacklichen und olfaktorischen Eigenschaften des Fleisches.

Massieren Sie das Fleisch vor dem Garen sanft mit einem Schuss nativem Olivenöl extra auf beiden Seiten ein, damit es nicht an der heißen Oberfläche des Grills kleben bleibt.

Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Garen, direkt vor dem Verzehr, denn vor dem Garen könnte das Salz dazu führen, dass der Saft austritt und alles ruiniert.

Das verwendete Salz ist Maldon und ein Spritzer natives Olivenöl extra aus Coratina

Schaffleisch

Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln

Lammkarree, gewürzt mit Orange und Zimt.

Eine reichhaltige Marinade sorgt dafür, dass sich beim Kochen unglaubliche Aromen entfalten und das weiche Fleisch, begleitet von leicht knusprigen Kartoffeln, ein perfektes Gericht zum Servieren ist.



Weinbegleitung

Morellino di Scansano,
Klassischer Chianti Rocca
delle Macie 7 €

Kochzeit 15 Minuten

22 €

ZUTATEN

369 Kalorien pro Portion

Lammkoteletts 200 g Thymian 2
Zweige

Rosmarin 3 Zweige Feines

Salz nach Geschmack

Schwarze Pfefferkörner nach Geschmack

Knoblauch 2 Zehen

Extra natives Olivenöl nach Geschmack

Ausgepresste Orange

Rotwein Zimt

Honig

Kartoffeln 150 g

Schwarzer Pfeffer nach Geschmack





Hühnerfleisch

Brustkotelett

Paniertes Hähnchen

Wenn verfügbar, Hähnchenbrust aus biologischem Anbau, ansonsten Hühner aus Freilandhaltung. Doppelt paniert und als Beilage Bratkartoffeln

14,50 €



AUSGEWÄHLTE GOURMET-WÜRZE Siehe Seite 2 Schärfegrade Chilischoten und Trüffelsaucen, Öle ETC.

Wildfleisch

Geschmortes Wildschwein

mit Oliven (Cacciara-Art)

Wildschweinfleisch in zarten mageren Häppchen,

mit typisch toskanischen Oliven, garniert mit hervorragenden frischen Tomaten.

Der Duft von Lorbeerblättern lässt das weiche Fleisch auf der Zunge zergehen.

Die Häppchen werden mit Wein mariniert und mit Brandy beschattet, so dass es gekocht wird nachts mit niedrigen Kerntemperaturen ermöglicht ein hervorragendes Ergebnis.

22 €

Paarungen mit Wildschweinen:

Rotweinglas Roccato oder

Brunello Montalcino 10 €

Zusätzliche Bratkartoffeln 7,50 €





KINDERMENÜ

Klassische Wurst

Erstklassige Qualität, komplett italienisch.

Beilage aus Bratkartoffeln

Glutenfrei, milch- und laktosefrei,

12 €

Maxi HAMBURGER

Rindfleisch

Hochwertiges lokales Chianina-Hackfleisch

Gefüllt mit Tomaten, Salat und Fontina-Käse mit Bratkartoffeln

15 €



AUSGEWÄHLTE GOURMET-DESSINGS

Siehe Seite 2 Schärfegrade Chilischoten und Trüffelsaucen, Öle ETC.

Meeresfrüchtesuppe

in einer Pfanne anbraten.

Unsere Meeresfrüchtesuppe ist ein Triumph der Aromen: Eine imposante Garnele dominiert ein Meer aus Muscheln, Venusmuscheln und Calamari und der Fang des Tages, perfekt zubereitet in einer umhüllenden und würzigen Brühe mit Noten von Knoblauch und Chili. Diese Suppe wird mit knusprigem Brot serviert und ist eine Ode an die Frische des Meeres. Ein unverzichtbares Gericht für Liebhaber von Meeresfrüchten. Perfekt für alle, die ein authentisches und unvergessliches kulinarisches Erlebnis suchen.

Zutaten: Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Calamari, Knoblauch, Garnelenschwänze, Chilischote, Petersilie, Brühe.

Allergene: Krebstiere (Garnelen), Weichtiere (Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfische).

23 €



Weinbegleitung;

Chardonnay 7 €



Spaghetti mit Meeresfrüchten

18 €

Spaghetti allo scoglio: ein Zauber maritimer Aromen mit ganz frischen Meeresfrüchten, umhüllt von al dente Spaghetti und einer leicht scharfen Tomatensauce. Ein Gericht, das die Essenz des Meeres in jeder Gabel einfängt, unwider-

Zutaten:

Spaghetti, Muscheln, Venusmuscheln, Calamari, Garnelen, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chilischote, natives Olivenöl extra, Salz.

Allergene:

Weichtiere, Krebstiere, Gluten.



Passende Franciacorta-Weine
Satèn Millesimato

40 €

Flüssige Vermentino-Weinbegleitung

7 €

14 €

Gnocchi mit Garnelenschwänzen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit
Zucchinicreme, Zitronenschale,
Garnelenschwänzen und Zucchinihops



Weinbegleitung
Berlucchi Francia kurzer Brut
32 €

Gebackener Wolfsbarsch

Kochen Sie den Wolfsbarsch im Ofen mit aromatischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin und einer Zitronenscheibe darin, um ihm Frische zu verleihen. Ein dünner Pinsel Olivenöl und eine Prise Salz und Pfeffer verstärken den natürlichen Geschmack des Fisches.

Beilagen:

In Spalten oder Würfel geschnittene Bratkartoffeln, gewürzt mit nativem Olivenöl extra, Rosmarin, Salz und Pfeffer. Rösten Sie sie, bis sie außen knusprig und innen weich sind.

Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Auberginen und Paprika, in Scheiben geschnitten und mit einem Schuss Öl, Salz und Pfeffer gegrillt. Dies verleiht dem Gericht einen schönen Geschmacks- und Farbkontrast.



Sovignon-Weinbegleitung

Passende Weine zum Vernaccia di San

Gimignano DOCG 7 €

24 €

SEKUNDEN DES MEERES

Gebackenes Lachsfilet mit gerösteten rosa Pfefferkartoffeln

Gebackenes Lachsfilet

Ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis: Unser gebackenes Lachsfilet ist das Ergebnis perfekter Kochkunst. Dank der im Herzen des Produkts eingesetzten Öfen und Sonden der neuesten Generation ist jeder Bissen eine Symphonie aus Saftigkeit und Perfektion. Mit rosa Pfeffer gewürzt, passt es wunderbar zu Bratkartoffeln und ergibt ein Gericht, das den Gaumen bei jedem Bissen zum Schmelzen bringt. Entdecken Sie das Geheimnis eines unvergesslichen Lachses.

18 €





DIE SALATE

Einzigartige Gerichte

griechischer Salat

Grüner Salat, Oliven, griechischer Käse, Tomaten und Karotten.

9 €



Gartensalat

Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Thunfisch und Mozzarella.

9 €

Toskanischer Salat

Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Käse und toskanische Salami.

9 €

KLASSISCHE Pizzen

MARINARA 9.00

Tomate, Knoblauch, Oregano.

PIZZA MARGHERITA 11,90

Tomate, Mozzarella, Basilikum.



MIT STEINPILZEN

Tomate, Mozzarella, Steinpilze. 13

MARGHERITA MIT 13

BÜFFELTomate, Büffelmozzarella, Basilikum.





KLASSISCHE Pizzen

VIER JAHRESZEITEN.
15 €

Tomatenscheiben, Mozzarella,
Oliven, Kochschinken,
Artischocken, Champignons

NEAPOLITANISCH 10 €

Tomaten, Mozzarella, Oregano,
Sardellen, Kapern.

MIT SCHINKEN 13
VON PARMA

Tomate, Mozzarella,
Parmaschinken.

MASCARPONE
UND SPECK 13 €

Tomate, Mozzarella,
Mascarpone, Speck.

ENERGISIERENDE LEPIZZAS

BULL'S EYE 15 €

Tomatenscheiben, Mozzarella, 2
Spiegeleier, Wurst

THUNFISCH UND ZWIEBEL € 11

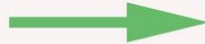
Tomate, Mozzarella,
Thunfisch, Zwiebel.

MEERESFRÜCHTE 12 €

Tomaten, Garnelenschwänze,
Muscheln, Calamari,
Knoblauch, Petersilie.

GEFÜLLTE CALZONE € 11

Tomaten, Mozzarella,
gekochter Schinken,
Artischocken, Oliven, Champignons.





WÜRZIGE Pizzen

GORGONZOLA UND SALAMI SCHARF 12 €

Tomate, Mozzarella, Salami
würzig, Gorgonzola.

EAT FIRE 11 €

Tomaten, Mozzarella, Chili, Wurst
und Oliven, .

SALAMINO SCHARF 11 €

Tomate, Mozzarella, scharfe
Salami.

AUSGEWÄHLTE GOURMET-WÜRZE Siehe Seite.
2 Schärfegrade Chilischoten und Trüffelsaucen
ETC.

Zusätzliche Zutaten mindestens 2,50 €

FOCACES.....

FOCACCIA MIT ÖL

ODER

€ 6.00

Mit nativem Olivenöl extra.

FOCACCIA

BOSCO

14 €

Champignons, Steinpilze, Mozzarella.

FOCACCIA

CAPRESE

12 €

Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Oregano.

SANDWICH

Gefüllte Focaccias

"Ausgestopft"

GARTEN-FOCACCIA

12 €

Tomaten-, Mozzarella- und Parmas, chinkensalat.

FANTASIE-FOCACCIA

€ 12

Tomate, Mozzarella, Thunfisch



KÖSTLICHE LEPIZZAS

VEGETARISCH 11 €

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Paprika.

GEPETTO € 10

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Tomatenscheiben.

MIT KÄSE 13 €

Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola, Fontina.

HAWAIISCH 13 €

Tomate und mit Stücken belegt gekochter Schinken und frische Ananas

FRANKWASHERS UND

FRANZÖSISCHE 12 €

KARTOFFELN Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen und Bratkartoffeln.

Gourmet-Pizzen



siehe Pizzen

Der Trüffel : 23 €

Bei Tartufata gibt es die Pizza Ihrer Gourmet-Träume. Seine weiße Basis, angereichert mit Milchblüten und Trüffelsauce, sorgt für eine Kombination aus Cremigkeit und Geschmackstiefe. Im Ofen gegarte toskanische Wurst sorgt für eine Explosion rustikaler, saftiger Aromen. Aber die Magie kommt mit dem letzten Schliff: großzügige Pecorinoflocken und frischer Trüffel. Diese köstlichen Zutaten schaffen eine außergewöhnliche Harmonie zwischen Herzhaftem und Aromatischem und verwandeln jeden Bissen in eine kulinarische Symphonie. La Tartufata ist die Pizza, die Sie zum Träumen bringt, ein gastronomisches Erlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Viareggina: 23 €

Viareggina ist eine Pizza, die Sie direkt an die toskanische Küste bringt. Die fachmännisch gesalzene und mit hochwertigem Olivenöl gewürzte Basis erinnert an den Duft des Meeres. Beim Verlassen des Ofens schmilzt der Büffelmozzarella zu einem cremigen Genuss, während das frische Garnelentatar für eine elegante Note sorgt. Knuspriger Rucola und geriebene Limettenschale verleihen Frische und Vitalität.

Ein außergewöhnliches mediterranes Erlebnis für Ihre Sinne.

Piemontesisch: 23 €

Piemontesisch ist eine gastronomische Kreation, die den Gaumen verzaubert. Seine weiße Basis und der köstliche Kontrast zwischen Fiordilatte und Gorgonzola beim Kochen sorgen für eine außergewöhnliche Cremigkeit. Beim Verlassen des Ofens wird diese Pizza mit knusprigen Walnüssen, karamellisierten Zwiebeln und Culatello-Rosen garniert, wodurch eine Symphonie der Aromen entsteht. Die Walnüsse sorgen für eine knackige Note, die karamellisierten Zwiebeln für eine erhabene Süße und die Culatello-Rosen für raffinierte Eleganz. La Piemontese ist ein kulinarisches Erlebnis, das den Reichtum der piemontesischen Aromen zelebriert

Willkommen im Süden: 22 €

Die „Benvenuti al Sud“ ist eine Gourmet-Pizza, die Tomatensauce, Pecorino Romano und frisches Basilikum kombiniert. Während des Kochens wird 'Nduja für eine würzige Note hinzugefügt. Zum Schluss wird es mit frischem Burrata gekrönt, wodurch eine perfekte Balance aus süßen, würzigen und cremigen Aromen entsteht. Eine kulinarische Reise, die bei jedem Bissen die reichen Aromen Süditaliens zelebriert.





Das Foto dient nur zur Veranschaulichung

DIE KÄSE

Käseauswahl



15,5 €

Von unserem Küchenchef ausgewählte Hart- und Schnittkäse. Rohmilch-Pecorino-Käse aus der Region, Parmigiani mit geschützter Ursprungsbezeichnung und andere je nach Verfügbarkeit. Umgeben von Marmeladen und frischem Obst

Warum Käse mit Konfitüren und Marmeladen kombinieren?

Der Grund ist rein chemischer Natur: Käse ist ein praktisch zuckerfreies Lebensmittel Ihre Ergänzungsnahrung finden sie in Konfitüren und Marmeladen. Schaffung eines ausgewogenen Geschmacks am Gaumen.

Pecorino-Weinbegleitung

Toskanisches DOP und Chianti

Klassischer Flow 7 €



! Denken Sie daran: Marmeladen sind solche, die mit Zucker zubereitet werden Zitrusfrüchte und Marmeladen mit allen anderen Früchten. Senf ist eine kandierte Fruchtarmelade (mit Zuckersirup) und gewürzt (Senf).

Hier finden Sie totale Entspannung, Ruhe und ein bisschen Dolce Vita.
Wenn Sie mit etwas, das wir versprechen, nicht zufrieden sind, fordern Sie eine Rückerstattung.

DER GARTEN

<https://www.caffegiardino.com/>



Allergene:

Tischservice im Restaurant 3 € pro Person

Tischservice, nur für Gerichte, im Restaurant 3 € pro Person

3,00 € PRO PERSON GARTENSERVICE IM FREIEN

3,00 € PRO PERSON bei Servierung im Garten im Freien

3,00 € pro Person DIENST GARTEN OUTDOOR

3,00 € PAR PERSONNE SERVICE EXTÉRIEUR IM GARDIN

- 1) Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Derivatstämme abgeleitete Produkte
- 2) KREBSTIERE und Produkte auf der Basis von Schalentieren
- 3) EIER und Eiprodukte
- 4) FISCH und Produkte auf Fischbasis
- 5) ERDNÜSSE und Produkte auf Erdnussbasis
- 6) SOJA und Produkte auf Sojabasis
- 7) MILCH und milchbasierte Produkte (einschließlich Laktose)
- 8) NÜSSE wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Produkte
- 9) SELLERIE und Sellerieprodukte
- 10) SENF und Produkte auf Senfbasis
- 11) SESAMSAMEN und Produkte auf Sesamsamenbasis
- 12) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als Gesamtschwefeldioxid
- 13) LUPINEN und Produkte auf Lupinenbasis

- 14) WEICHTIERE und Produkte auf der Basis von Schalentieren



Montecatini Alto Tuscany Pistoia Italy

