

PIATTI CREATI CON PRODOTTI DI PRIMA QUALITA'

MENU'
DIGITALE



IL CIBO

LO SCEGLIAMO BIOLOGICO
LO PRENDIAMO DALLA FILIERA CORTA
INFINE AGGIUNGIAMO IL NOSTRO TOCCO FINALE
IL NOSTRO OBIETTIVO E' UNA CUCINA SANA E SALUTARE



WI-FI
PIAZZA



DESSERT

Chiedi la carta dei dolci dove troverai:

Gelateria, affogati, coppe artigianali con menù fotografico.
Dessert al trancio,
Dessert al cucchiaino,

Condimenti EXTRA

per pizza ad ingrediente € 3

e Gourmet

Chiedere al cameriere per:
condimenti particolari come
olio extravergine monoculture
€ 4, Salse, oli e burri tartufati € 5
peperoncini con vari gradi di
piccantezza € 2,

PRODOTTI DI NICCHIA

Piatti Celiaci



IMPORTANTE

Il ristorante non prepara
piatti per chi ha problemi di celiachia.

INFORMIAMO I CLIENTI AFFETTI DA
CELIACHIA CHE LA NOSTRA CUCINA E'
CONTAMINATA DA FARINE.
DI CONSEGUENZA CI SOLLEVIAMO DA
OGNI RESPONSABILITA' NEL CASO I
CLIENTI AFFETTI SI DOVESSERO SENTIRE
MALE.

Piatti Vegetariani Vegani



Pag. 3 Fett'unte
Pag. 5 Caprese
Pag. 7 Verdure grigliate
Pag. 8 Patate Friite e al forno
Pag. 9 Spinaci e Faglioli
Pag. 10 Zuppe e Risotti
Pag. 11 Zuppe
Pag. 14 Tordelli al Tartufo
Pag. 15 Cannelloni Ricotta e spinaci
Pag. 35 Formaggi
Pag. 27 Insalate

Cose da sapere: Sulla Pizza

Impasto della nostre Pizze a base di
farine forti, favoriscono una lunga
lievitazione rendendolo così maturo
leggero e digeribile.

La cottura in forni di ultima generazione,
evitano le bruciature sui cornicioni e sulla
base della pizza. Le carbonizzazioni sono
pericolosissime per la salute.

IL GIARDINO
Restaurant Wine Bar

Cose da sapere: Sui Prodotti abbattuti

I piatti a base di pesce fresco e i sughi da
noi preparati, sono normalmente
abbattuti a temperatura -18 a garantire
una corretta igiene per gli alimenti. Alcuni
alimenti possono essere surgelati
all'origine.

Il Ristorante:

Da oltre 20 anni accogliamo i nostri clienti,
con impegno costante nella ricerca di
prodotti salutistici. Acquistiamo materie
prime solo dopo aver valutato la loro catena
di provenienza e qualità. Infine il prezzo che
deve essere congruo al prodotto



ANTIPASTI



LE FETT'UNTE

Un classico di Montecatini Alto. Pane Toscano tagliato a fette e tostato. Intinto nell'olio extra vergine di oliva delle nostre colline ed infine, isaporito con aglio, sale, rosmarino e pepe nero macinato.

Fett'unta al pomodoro € 8,5

Vino Abbinato: Fluit di Vermentino Toscano € 6

aromatico e leggero con note di agrumi, complementa la freschezza del pomodoro nella fettunta.

Fett'unta con Pocini e tartufo a scaglie € 13

Lasciate tentare dalla nostra Fett'unta con Pocini e Tartufo a Scaglie, un'autentica esperienza culinaria toscana. Inizia con pane toscano grigliato, saporito con aglio, seguito da morbidi Pocini e scaglie di tartufo. Un inno ai sapori tradizionali.

Vino Abbinato: Fluit di Chianti Classico € 8,5

ALLEGENI:
Glutine

Allergeni specifici (come l'aglio o altri ingredienti che potrebbero essere presenti nella preparazione)

CLASSICO TOSCANO

Antipasto Toscano € 14,5

Un viaggio culinario inizia con il nostro esclusivo "Antipasto Toscano". Deliziatevi con le raffinate fette di Prosciutto di Parma, accarezzate dal sapore intenso del salame toscano e della finocchiona. Il pecorino, simbolo della tradizione casearia toscana, aggiunge un tocco di eleganza. I crostini, abilmente conditi con porcini, lardo di Colonnata e dadini di pomodoro, offrono un perfetto equilibrio di sapori. Ogni boccone è impreziosito da una leggera spolverata di erbe fresche e un filo d'olio extravergine di oliva, promettendo un'esperienza gustativa indimenticabile.

ABBINAMENTO DEI VINI:

Vernaccia di San Gimignano € 14 Fluit € 6
Bianco fresco e floreale, ottimo con salumi e pecorino.

Chianti Classico € 20 Fluit € 6,5
Rosso tradizionale, equilibrato, ideale per salumi intensi.

Rosso di Montalcino € 25
Rosso fruttato ed elegante, si abbina bene con vari sapori dell'antipasto.

Morellino di Scansano € 16
Rosso con note mature e speziate, complementa la ricchezza dell'antipasto.

Allergeni:
Glutine (crostini)
Latticini (pecorino)
Solfiti (salumi)





Antipasti Toscani

Crostini Misti € 9,5

Pane tostato appena cotto condito con Patè di fegatini cremoso dal gusto delicato, Con Funghi Porcini, Pomodoro tagliato a dadini, Lardo di Colonnata Ragù di Chianina

ALLEGENI:
Glutine
Latticini
Carne



Antipasto Caprese € 12

con Mozzarella di Bufala Campana e Pomodori

Il nostro antipasto di Caprese è un'armoniosa combinazione di pomodori maturi a fette e mozzarella di bufala campana. La freschezza dei pomodori si unisce alla cremosità della mozzarella, il tutto condito con basilico fresco, olio d'oliva extravergine e un pizzico di sale. Un inizio delizioso per un pasto indimenticabile.



ALLEGENI:
Latticini (bufala)
Solanaceae

Antipasti

Il Carpaccio di Bresaola € 13

Fesa di manzo di alta qualità. Servito con rucola fresca e scaglie di Grana Padano, creando un abbinamento classico che esalta il gusto della carne. Un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e, per chi lo preferisce, un tocco di succo di limone aggiungono ulteriore piacere a questo piatto leggero. È perfetto per chi cerca un pasto nutriente e equilibrato.



Vino Abbinamento: Rosato Fluit € 5

ALLERGENI:

Latte e prodotti lattiero-caseari:

Prosciutto e Melone € 12

Il prosciutto e melone è un antipasto italiano composto da fette sottili di prosciutto di Parma avvolte intorno a fette o cubetti di melone maturo e dolce. Questa combinazione offre un equilibrio perfetto tra il salato del prosciutto e il dolce del melone, ed è spesso presentata in modo semplice ma elegante su un piatto.

Vino Abbinamento: Prosecco Fluit € 5
Franciacorta Brut € 38

ALLERGENI:

Latte e prodotti lattiero-caseari:





Piatti Vegetariani e vegani (no lattosio)

Verdure Grigliate con formaggio di riso

Zucchine, peperoni, melanzane, fagioli, stracchino riso

€ 13



Verdure Grigliate

Zucchine, peperoni, melanzane, patate arrosto, pomodori.

€ 12

CONDIMENTI GOURMET SELEZIONATI
Vedi pag.2 gradi di piccantezza
Peperoncini e salse tartufate, oli ETC.



Piatti Vegetariani

Patate arrosto
con ketchup e maionese

€ 9



Insalata Greca

Insalata Verde, Olive, Formaggio Greco,
Pomodoro e Carote.

€ 9

Patate Fritte
con ketchup e maionese

€ 7,5





Piatti Vegetariani

Spinaci

Piatto portata

€ 10

cotti al vapore conditi con olio extravergine spolverati con parmigiano Reggiano 24 mesi.

I Fagioli

€ 12

Fagioli all'uccelletto

Fagioli cannellini saltati in padella con pomodoro San Marzano, olio extravergine oliva, aglio e Salvia, guarniti con mezza fett' unta (bruschetta)



Fagioli cannellini € 11

cotti al vapore conditi co olio extravergine oliva Toscano



CONDIMENTI GOURMET SELEZIONATI
Vedi pag.2 gradi di piccantezza
Peperoncini e salse tartufate, oli ETC.

Piatti Vegetariani

Zuppa di farro alla Lucchese

€ 12

Cereali della Garfagnana Lucca Biologici, un gusto delicato tendente al cremoso, esalta il mix di cereali, guarnito con grissini di pane toscano caldi, rifinito con filo di olio extra del frantoio. Antica ricetta dalla varietà di legumi tra cui: farro, fagioli dall'occhio, lenticchie e fave.



Risotto al tartufo

cottura 15 minuti

€ 22

Risotto Toscano al Tartufo con Olio Extravergine Tartufato: Un classico toscano reinterpretato. Il nostro risotto è impreziosito da lamelle di tartufo nero e un tocco di esclusivo olio extravergine toscano tartufato. Rifinito con un pizzico di parmigiano stagionato, per un equilibrio sublime di gusti autentici e raffinati.





La Ribollita

Ribollita

La ribollita è una zuppa tradizionale fiorentina a base di cavolo nero, pane toscano raffermo, fagioli cannellini ed olio "quello del nostro frantoio" extravergine di olive; dall'aspetto tradizionale "contadino", libera un profumo di verdure bollite in un brodo di fagioli contornato dal pane grigliato e oliato.



€ 12

Abbinamento Vini Rose fluite € 6



Polenta con Porcini

Polenta servita ancora morbida. Farina di granturco selezionata dal nostro staff che ricerca grani più esclusivi.

Cotta con metodo classico servita con olio extravergine d'oliva del nostro frantoio. I funghi porcini provenienti dal nostro fornitore di fiducia sono stufati con erbe, "nepitella",



€ 14

PRIMI

Spaghetti alla Pomarola

La pomarola è la tipica salsa estiva fatta con i pomodori rossi, ben maturi e ricchi di sugo con tutti gli odori (carota, sedano e cipolla) e tanto basilico profumatissimo. E' uno di quei sughi che si assaporano già mentre cuociono per il profumo delizioso che emanano



€ 9,8



Gnocco al Ragù Bolognese

Un'esperienza culinaria straordinaria ti attende: Gnocchi artigianali, realizzati con maestria, si fondono in armonia con un ragù bolognese ricco di sapori, cucinato con passione. Ogni boccone è una promessa di autenticità italiana. Siediti, assapora e vieni a vivere l'Italia attraverso il gusto.

Allergeni: Contiene glutine e latticini.

€ 13



PASTA FRESCA

Fresh handmade pasta.



PRIMI

I PICI di Siena



I pici (o pinci) sono il primo piatto della gastronomia di Siena: grossi spaghetti fatti con la farina di grano tenero, anziché con la semola di grano duro. Era il tipico piatto povero dei contadini

Pici Amatriciana

€ 13,80

Picio all'Amatriciana con salsa di pomodoro, guanciale, pecorino romano

Pici alla Bolgnese

€ 13

Ragù tipico toscano a base di sole carni Bovine di prima qualità macinate, insaporite con passata di pomodoro e croste di parmigiano, cipolla, sedano, carote, vino rosso chianti, ed infine cotte una intera notte a bassa temperatura

Pici alla Carbonara

€ 13,80

Condimento tipico romano, con ingredienti: Tuorlo uovo, pecorino romano, guanciale di maiale reso croccante, pepe nero q.b. parmigiano q.b.

PRIMI

Tordelli al tartufo



Tortelloni fatti a mano ripieni al tartufo fresco di alta montagna, condita con dell'ottimo burro o olio extra vergine del nostro frantoio e salvia appena colta. Il profumo del tartufo domina su tutto il piatto, la pasta si scioglie in bocca in un alternarsi di gusti.

€ 16,00



Tagliatelle al Cinghiale

fresche tagliatelle all'uovo condite con degli ottimi bocconcini di cinghiale, la minuziosa cura nel trattamento della carne lo rendono magro e tenero.

La carne prima della cottura Viene marinata con vino rosso chianti una intera giornata dopo sfumata in padella per togliere il gusto selvatico.

Anche questa carne viene preparata e cotta una intera notte a bassa temperatura.

€ 16





PRIMI

Cannelloni Ricotta e Spinaci



Cannelloni Ricotta e Spinaci sono un piatto della tradizione italiana composto da rotolini di pasta ripiena di ricotta e spinaci e ricoperta di besciamella.

€ 12,9



LASAGNE alla Bolognese

Sfoglia di pasta fresca all'uovo, ragù e besciamella. il tutto cotto al forno e reso croccante dal gusto morbido della besciamella un profumo intenso del ragù. un piatto storico di Bologna

€ 12,9

Le Carni di Manzo

di Scottona frollata nelle nostre celle di ultima generazione controllate chimico e batteriologico

I Filetti: completi di contorno

Cotto alla griglia con verdure grigliate

€ 24

Cotto alla griglia con Funghi Porcini

€ 24

AI CHIANTI Cotto in padella con riduzione al Vino rosso

€ 24

AI TARTUFO Filetto cotto alla griglia

€ 28



Filetto di Manzo

Le Tagliate di Manzo

completi di contorno

AI TARTUFO controfiletto cotto alla griglia

€ 28

Controfiletto Cotto alla griglia con Funghi Porcini

€ 23

Controfiletto cotto alla griglia con rucola e grana a scaglie

€ 23

Controfiletto Cotto alla griglia con Verdure Grigliate

€ 23



Tagliata di Manzo

BISTECCA FIORENTINA

Bistecca alla Fiorentina

Pzz.
all'etto
€ 5,5

La nostra bistecca alla fiorentina è un taglio di carne di scottona (lombata Femmina) razza Chianina quando reperibile, che unito alla specifica preparazione, ne fa uno dei piatti più conosciuti della cucina toscana. Si tratta di un taglio alto comprensivo dell'osso e rigorosamente nel Filetto, da cuocersi sulla griglia, con grado di cottura "al sangue". Le varianti della cottura media e ben cotta si adattano ad una clientela più femminile.

Abbinamento Vino
Roccato I.G.T. €10



Cose da sapere

La frollatura è un processo che serve ad ottenere una carne morbida e ricchissima di sapori, l'obiettivo è di migliorare le caratteristiche gusto-olfattive della carne.

Prima della Cottura massaggiare delicatamente la carne con un filo d'olio extra vergine di oliva da ambo i lati affinché non resti attaccata alla superficie rovente della Griglia.


Salare la carne solo dopo la cottura, immediatamente prima di consumarla, questo perchè prima della cottura, il sale potrebbe favorire la fuoriuscita dei succhi, rovinando tutto. Sale usato è il Maldon e un filo di olio extra vergine di Coratina

Le Carni Ovine

Costolette di Agnello con patate al Forno

Carrè di agnello classato con arancio e cannella.

Una ricca marinatura permetterà di sprigionare in cottura incredibili profumi e la morbida carne accompagnata dalle patate lievemente croccanti sarà un piatto perfetto da servire.

 **Abbinamento Vino**
Morellino di Scansano,
Chianti classico Rocca
delle Macie € 7

Tempi di cottura 15 minuti

€ 22

INGREDIENTI

Costolette di agnello 200 g
Timo 2 rametti
Rosmarino 3 rametti
Sale fino q.b.
Pepe nero in grani q.b.
Aglio 2 spicchi
Olio extravergine d'oliva q.b.
Arancio spremuto
Vino rosso
Cannella
miele
Patate 150 g
Pepe nero q.b.



Carni di pollo

Cotoletta di Petto di Pollo Impanata

Petto di pollo da Allevamento Biologico quando reperibile, altrimenti polli allevati a terra. Doppia panatura e contorno di patate fritte

€ 14,50



CONDIMENTI GOURMET SELEZIONATI
Vedi pag.2 gradi di piccantezza Peperoncini
e salse tartufate, oli ETC.

Carni di Selvaggina

Cinghiale in umido

con olive (alla cacciatora)

Polpa di Cinghiale a bocconcini magri delicati,

con olive tipiche toscane, guarnito con dell'ottimo pomodoro fresco.

Il profumo dell'alloro fa sciogliere in bocca una morbida carne. I bocconcini vengono marinati con vino e sfumati con brandy, la sua cottura di notte con basse temperature al cuore permette un risultato eccellente.

€ 22

Abbinamenti al cinghiale:

Vino rosso calice di Roccato o
Brunello Montalcino € 10
Patate arrosto extra € 7,50





MENU' BAMBINI

Wurstel Classico

Primissima qualità interamente italiana.

Contorno di patate fritte

Senza Glutine, Senza latte e lattosio,

€ 12

HAMBURGER maxi

Carne manzo

Carni di Primissima qualità macinata di Chianina locale

Farcito con pomodoro, insalata e Fontina, con patate fritte

€ 15



CONDIMENTI GOURMET SELEZIONATI

Vedi pag.2 gradi di piccantezza

Peperoncini e salse tartufate, oli ETC.

Zuppetta ai frutti di mare saltati in padella.

La nostra zuppetta ai frutti di mare è un trionfo di sapori: un gamberone imponente domina un mare di cozze, vongole e calamari, e pescato del giorno, cotti alla perfezione in un brodo avvolgente e speziato con note di aglio e peperoncino. Servita con pane croccante per assaporare fino all'ultima goccia, questa zuppetta è un'ode alla freschezza del mare. Un piatto imperdibile per gli amanti dei frutti di mare. Perfetta per chi cerca un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile.

Ingredienti: Gamberone, cozze, vongole, calamari, aglio, code di gambero, peperoncino, prezzemolo, brodo.

Allergeni: Crostacei (gamberone), Molluschi (cozze, vongole, calamari).

€ 23



Abbinamento Vino;

Chardonnay € 7





PRIMI DI MARE

Spaghetti allo scoglio

€ 18

Gli spaghetti allo scoglio: un incanto di sapori marini con frutti di mare freschissimi, avvolti in spaghetti al dente e una salsa pomodoro leggermente piccante. Un piatto che cattura l'essenza del mare in ogni forchettata, irresistibile!

Ingredienti:

Spaghetti, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberetti, Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino, Olio extravergine di oliva, Sale.

Allergeni:

Molluschi, Crostacei, Glutine.



Abbinamento vino Franciacorta
Satèn Millesimato

€ 40

Abbinamento Vino Vermentino fluit

€ 7

PRIMI DI MARE

Gnocchi alle code di gambero

gnocchi di patate artigianali con crema di zucchine, zest di limone, code di gambero e chips di zuccina

€ 14



Abbinamento Vino
Berlucchi Francia corta Brut
€ 32



SECONDI DI MARE


Branzino al Forno

Cucinate il branzino al forno con erbe aromatiche come timo, rosmarino e una fetta di limone all'interno per aggiungere freschezza. Una leggera spennellata d'olio d'oliva e una spolverata di sale e pepe esalteranno il sapore naturale del pesce.

Contorni:

Patate Arrosto tagliate a spicchi o cubetti, condite con olio extravergine d'oliva, rosmarino, sale e pepe. Arrostitole fino a ottenere una consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno.

Verdure Grigliate: Zucchine, melanzane e peperoni, tagliati a fette e grigliati con un filo d'olio, sale e pepe. Questo apporta un bel contrasto di sapori e colori al piatto.

 Abbinamento vino Sovignon
Abbinamento vino Vernaccia di San
Gimignano DOCG € 7

€ 24

SECONDI DI MARE

Filetto di salmone al forno

con patate arrosto al pepe Rosa

Filetto di Salmone al Forno
Un'esperienza culinaria senza paragoni: il nostro filetto di salmone al forno è il risultato di una cottura impeccabile. Grazie a forni di ultima generazione e sonde inserite al cuore del prodotto, ogni morso è una sinfonia di succulenza e perfezione. Speziato con pepe rosa, si sposa magnificamente con il contorno di patate arrosto, creando un piatto che scioglie il palato con ogni boccone. Scopri il segreto di un salmone indimenticabile.

€ 18





LE INSALATONE

Piatti unici

Insalata Greca

Insalata Verde, Olive, Formaggio Greco, Pomodoro e Carote.

€ 9



Insalata Giardino

Insalata Verde, Pomodori, Carote, Tonno e Mozzarella.

€ 9

Insalata Toscana

Insalata Verde, Pomodori, Carote, Formaggio e Salame Toscano.

€ 9

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA 9.00

Pomodoro, aglio, origano.

MARGHERITA 11.90

Pomodoro, mozzarella, basilico.



AI FUNGHI PORCINI

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini.

13

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

13





LE PIZZE CLASSICHE

QUATTRO STAGIONI.
€ 15

Pomodoro fette, mozzarella, olive,
prosciutto cotto,
carciofini, funghi champignon

NAPOLETANA € 10

Pomodoro, mozzarella, origano,
acciughe, capperi.

**AL PROSCIUTTO
DI PARMA** 13

Pomodoro, mozzarella,
prosciutto Parma.

**MASCARPONE
ESPECK** € 13

Pomodoro, mozzarella,
mascarpone, speck.

LE PIZZE ENERGIZZANTI

OCCHIO DI BUE € 15

Pomodoro fette, mozzarella, 2 uova al tegamino, salsiccia

TONNO E CIPOLLA € 11

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.

FRUTTI DI MARE € 12

Pomodoro, code di gambero, cozze, calamari, aglio, prezzemolo.

CALZONE FARCITO € 11

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi champignon.





LE PIZZE PICCANTI

**GORGONZOLA E SALAMINO
PICCANTE € 12**

Pomodoro, mozzarella, salame
piccante , gorgonzola.

MANGIA FUOCO € 11

Pomodoro, mozzarella, peperoncino,
salsiccia e olive, .

**SALAMINO
PICCANTE € 11**

Pomodoro, mozzarella, salame
piccante.

CONDIMENTI GOURMET SELEZIONATI Vedi
pag. 2 gradi di piccantezza Peperoncini e
salse tartufate ETC.

Ingredienti aggiuntivi minimo € 2,5

FOCACCE.....

FOCACCIA ALL'OLIO

Con Olio extravergine € 6.00
di oliva .

FOCACCIA

BOSCO € 14

Funghi champignon, funghi
porcini, mozzarella .

FOCACCIA

CAPRESE € 12

Pomodoro a fette, mozzarella,
basilico, origano.

SANDWICH

Focacce Farcite

" Ripiene "

FOCACCIA GIARDINO

€ 12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Parma , insalata .

FOCACCIA FANTASIA

€ 12

Pomodoro, mozzarella, tonno



LE PIZZE SFIZIOSE

VEGETARIANA € 11

Pomodoro salsa, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.

GEPPELTO € 10

Pomodoro salsa, mozzarella, rucola, pomodoro a fette.

AI FORMAGGI € 13

Mozzarella, formaggio di pecora, gorgonzola, Fontina.

HAWAIANA € 13

Pomodoro e condita con pezzi di prosciutto cotto e ananas fresco

WURSTEL E PATATE

FRITTE € 12

Salsa pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte.



vedi pizze

La Tartufata : € 23

La Tartufata è la pizza dei tuoi sogni gourmet. La sua base bianca, arricchita con fiori di latte e salsa di tartufo, crea una combinazione di cremosità e profondità di sapore. La salsiccia toscana, cotta al forno, aggiunge un'esplosione di sapori rustici e succulenti. Ma la magia arriva con il tocco finale: generose scaglie di pecorino e tartufo fresco. Questi ingredienti prelibati creano un'armonia straordinaria tra il salato e l'aromatico, trasformando ogni morso in una sinfonia culinaria. La Tartufata è la pizza che ti farà sognare ad occhi aperti, un'esperienza gastronomica da non perdere.

La Viareggina : € 23

La Viareggina è una pizza che ti porta direttamente sulla costa toscana. La base, sapientemente salata e condita con olio d'oliva di prima qualità, evoca il profumo del mare. All'uscita dal forno, la mozzarella di bufala si scioglie in una cremosa delizia, mentre il gambero in tartare fresca aggiunge una nota di eleganza. La rucola croccante e la scorza di lime grattugiata donano freschezza e vitalità. Un'esperienza mediterranea straordinaria per i tuoi sensi.

La Piemontese: € 23

La Piemontese è una creazione gastronomica che incanta il palato. La sua base bianca, con il delizioso contrasto tra il fiordilatte e il gorgonzola in cottura, offre una cremosità eccezionale. All'uscita dal forno, questa pizza è adornata con noci croccanti, cipolle caramellate e Rose di culatello, creando una sinfonia di sapori. Le noci aggiungono una nota croccante, le cipolle caramellate una dolcezza sublime e le Rose di culatello una sofisticata eleganza. La Piemontese è un'esperienza culinaria che celebra la ricchezza dei sapori piemontesi.

Benvenuti al Sud: € 22

La "Benvenuti al Sud" è una pizza gourmet che unisce salsa di pomodoro, Pecorino Romano, e basilico fresco. Durante la cottura si aggiunge la 'Nduja per un tocco piccante. Al termine, viene coronata da burrata fresca, creando un perfetto bilanciamento di sapori dolci, piccanti, e cremosi. Un viaggio culinario che celebra i ricchi sapori del Sud Italia in ogni boccone.



I FORMAGGI

Selezione di Formaggi



€ 15.5

Formaggi a pasta dura e semidura selezionati dal nostro chef cuoco . Pecorini a latte crudo reperiti in luogo, Parmigiani d.o.p., e altri secondo la disponibilità. Contornati da Confetture e Frutta Fresca

Perché abbinare i formaggi con le confetture e marmellate?

Il motivo è prettamente chimico: i formaggi sono cibi praticamente privi di zuccheri che trovano nelle marmellate e nelle confetture il loro alimento complementare. Creando equilibrio nel gusto al palato.

Abbinamento Vino Pecorino
Toscano DOP e Chianti
Classico fluit € 7



! Ricorda: le marmellate sono quelle preparate con gli agrumi mentre le confetture con tutti gli altri frutti. La mostarda è una confettura di frutta candita (con sciroppo di zucchero) e speziata (con senape).

La foto è solo a scopo illustrativo

Qui puoi trovare totale relax, tranquillità e un po' di dolce vita.
Se non sei soddisfatto di qualcosa che ti promettiamo, allora chiedi il rimborso.

IL GARDNO

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



Allergeni:

Servizio ai Tavoli per il ristorante € 3 a persona
Table service, only for dishes, at the restaurant € 3 per person

€ 3.00 A PERSONA SERVIZIO IN GIARDINO ALL'APERTO

€ 3.00 PER PERSON SERVING IN THE GARDEN OUTDOOR

€ 3,00 pro Person DIENST GARTEN OUTDOOR

€ 3,00 PAR PERSONNE SERVICE EXTÉRIEUR DANS LE JARDIN

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



[Montecatini Alto Tuscany Pistoia Italy](#)

