



DES PLATS CRÉÉS AVEC DES PRODUITS DE HAUTE QUALITÉ

MENU'

NUMÉRIQUE



LA NOURRITURE

NOUS LE CHOISSONS BIO

NOUS LE PROVENONS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT COURTE

ENFIN NOUS AJOUTONS NOTRE TOUCHE FINALE

NOTRE OBJECTIF EST UNE CUISINE SAINES ET SAINES



WIFI
PLACE



DESSERT

Demandez la carte des desserts où vous trouverez :

Glacier, affogatos, coupes artisanales avec menu photographique.
Dessert à la tranche,
Dessert à la cuillère,

Garnitures de pizza EXTRA par ingrédient 3 €

et gourmand

Demandez au serveur : des condiments spéciaux tels que huile d'olive extra vierge en monoculture 4 €, Sauces, huiles et beurres truffés 5 € Piments aux différents degrés de piquant 2 €,

PRODOTTI DI NICCHIA

Plats coeliaques IMPORTANT



Le restaurant ne prépare pas plats pour ceux qui ont des problèmes de maladie coeliaque.

NOUS INFORMONS LES CLIENTS SOUFFRANT DE LA MALADIE COELIAQUE QUE NOTRE CUISINE EST CONTAMINÉ PAR DES FARINES. PAR CONSÉQUENT, NOUS DÉGAGEONS DE TOUTE RESPONSABILITÉ SI LES CLIENTS CONCERNÉS SE SENTENT GALABLES.

Plats végétariens



Végétaliens



Page 3 Tranches grasses

Page 5

Page 7 Légumes grillés

Page 8 Pommes de terre frites et au

four Page 9 Épinards et haricots

Page 10 Soupes et Risottos

Page 11 Soupes

Page 14 Tordelli à la truffe

Page 15 Cannellonis Ricotta et épinards

Page 35 Fromages

Page 27 Salades

Choses à savoir : Sur la pizza

Pâte de nos pizzas à base de farines fortes, privilégient la tenue longue durée levain le faisant mûrir léger et digeste.

Cuisson dans des fours de dernière génération, ils évitent les brûlures sur les corniches et sur les base de la pizza. Les caractères sont très dangereux pour la santé.

IL GIARDINO
Restaurant Wine Bar

Choses à savoir : Sur les produits dynamités

Les plats de poisson frais et les sauces que nous préparons sont normalement réfrigérés à -18 pour garantir une bonne hygiène alimentaire. Certains aliments peuvent être congelés à la source.

Le restaurant:

Nous accueillons nos clients depuis plus de 20 ans, avec un engagement constant dans la recherche de produits sains. Nous achetons des matières premières uniquement après avoir évalué leur chaîne d'origine et leur qualité. Enfin, le prix doit être adapté au produit



APÉRITIFS

LEFETT'OILY

Un classique de Montecatini Alto.

Pain toscan coupé en tranches et grillé. Trempé dans de l'huile d'olive extra vierge de nos collines et enfin aromatisé à l'ail, sel, romarin et poivre noir moulu.

Fett'unta à la tomate 8,50 €

Accord vin : Fluit di Vermentino Toscano 6 €

aromatique et léger avec des notes d'agrumes, il complète la fraîcheur de la tomate de la fettunta.



**Fett'unta aux Pocini et copeaux
de truffe 13 €**

Laissez-vous tenter par notre Fett'unta aux Pocini et Truffe Scaglie, une expérience culinaire toscane authentique. Commencez par du pain toscan grillé, parfumé à l'ail, suivi de Pocini moelleux et de copeaux de truffes. Un hymne aux saveurs traditionnelles.

Accord vin : Fluit di Chianti Classico 8,5 €

ALLEGENES :
Gluten

Allergènes spécifiques (tels que l'ail ou d'autres ingrédients pouvant être présents dans la préparation)

CLASSIQUE TOSCANE

Apéritif toscan

14,50 €

Un voyage culinaire commence avec notre "Apéritif Toscan" exclusif. Régalez-vous avec les tranches raffinées de jambon de Parme, caressées par la saveur intense du salami toscan et de la finocchiona.

Le Pecorino, symbole de la tradition laitière toscane, ajoute une touche d'élégance. Les crostini, savamment assaisonnés de cèpes, de saindoux

Colonnata et de dés de tomates, offrent un parfait équilibre de saveurs. Chaque bouchée est agrémentée d'une légère pincée d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive extra vierge, promettant une expérience de dégustation inoubliable.

ACCORDS METS-VIN :

Vernaccia di San Gimignano 14€ Fluit 6€

Blanc frais et floral, excellent avec les charcuteries et le pecorino.

Chianti Classico 20 € Fluit 6,5 €

Rouge traditionnel, équilibré, idéal pour les charcuteries intenses.

Rosso de Montalcino 25 €

Rouge fruité et élégant, il se marie bien avec les différentes saveurs de l'apéritif.

Morellino de Scansano 16 €

Rouge aux notes mûres et épicées, il complète la richesse de l'entrée.

Allergènes :

Gluten (croûtons)

Produits laitiers (pecorino)

Sulfites (charcuteries)





Apéritifs toscans

Crostini mixtes 9,50 €

Pain grillé fraîchement cuit garni de pâté de foie crémeux au goût délicat, aux cèpes, dés de tomates, saindoux Colonnata

Chianina ragù

ALLEGENES :

Gluten

Les produits laitiers

Viande



Entrée Caprese 12 €

avec mozzarella de bufflonne Campana et Tomates

Notre apéritif Caprese est une combinaison harmonieuse de tranches de tomates mûres et de mozzarella de bufflonne de Campanie. La fraîcheur des tomates s'associe au crémeux de la mozzarella, le tout assaisonné de basilic frais, d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de sel.

Un délicieux début pour un repas inoubliable.



ALLEGENES :

produits laitiers de bufflonne)

Solanacées

Apéritifs

Carpaccio de Bresaola

13 €

Croupe de bœuf de grande qualité. Servi avec de la roquette fraîche et des flocons de Grana Padano, créant une combinaison classique qui rehausse la saveur de la viande. Un filet d'huile d'olive extra vierge, une pincée de sel et, pour ceux qui le préfèrent, une touche de jus de citron ajoutent encore du plaisir à ce plat léger. Il est parfait pour ceux qui recherchent un repas nutritif et équilibré.



Accord mets et vins : Rosé Fluit 5€

ALLERGÈNES :

Lait et produits laitiers :

Jambon et melon

12 €

Le jambon et le melon sont un apéritif italien composé de fines tranches de jambon de Parme enroulées autour de tranches ou de cubes de melon mûr et sucré. Cette combinaison offre un équilibre parfait entre le goût salé du jambon et la douceur du melon, et est souvent présentée de manière simple mais élégante dans une assiette.

Accord mets et vins : Prosecco Fluit 5 €
Franciacorta Brut 38€

ALLERGÈNES :

Lait et produits laitiers :





Plats végétariens et végétaliens (sans lactose)

Légumes grillés au fromage de riz

Courgettes, poivrons, aubergines, haricots, stracchino, riz

13 €



Légumes grillés

Courgettes, poivrons, aubergines, pommes de terre rôties, tomates.

12 €

VINAIGRETTES GOURMANDES SÉLECTIONNÉES

Voir page 2 degrés de piquant Piments et sauces truffes, huiles ETC.



Plats végétariens

Pommes de terre rôties
au ketchup et mayonnaise

9 €



salade grecque

Salade verte, olives, fromage grec,
tomates et carottes.

9 €

Frites avec
ketchup et mayonnaise

7,5 €





Plats végétariens

Épinard

Plat de service

10 €

cuit à la vapeur, assaisonné d'huile d'olive extra vierge et saupoudré de Parmigiano Reggiano âgé de 24 mois.

Les haricots

12 €

Haricots all'uccelletto

Haricots cannellini poêlés à la tomate San Marzano, huile d'olive extra vierge, ail et sauge, garnis d'une demi-tranche graissée (bruschetta)



Haricots cannellini 11 €

cuit à la vapeur et assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge toscane



VINAIGRETTES GOURMANDES SÉLECTIONNÉES

Voir page 2 degrés de piquant Piments et sauces truffes, huiles ETC.

Plats végétariens

Soupe d'épeautre Lucchese

12 €

Les Céréales Bio de Garfagnana Lucca, au goût délicat tendant vers le crémeux, rehaussent le mélange de céréales, garni de gressins toscans chauds, terminés par un filet d'huile d'olive extra du moulin. Recette ancienne à partir de diverses légumineuses dont : l'épeautre, le niébé, les lentilles et les fèves.



Risotto à la truffe

cuisson 15 minutes

22 €

Risotto toscano aux truffes et à l'huile extra vierge truffée : un classique toscano réinterprété. Notre risotto est agrémenté de tranches de truffe noire et d'une touche d'huile d'olive extra vierge exclusive à la truffe toscane. Terminé avec une pincée de parmesan affiné, pour un sublime équilibre de saveurs authentiques et raffinées.





Ribollita

Plats végétariens

SOUPES

Rebouilli

La Ribollita est une soupe traditionnelle Florentine à base de chou noir, pain toscan rassis, haricots cannellini et huile d'olive extra vierge « de notre moulin » ; d'aspect "paysan" traditionnel, il dégage un parfum de légumes bouillis dans un bouillon de haricots entouré de pain grillé et huilé.



12 €

Accord vin rosé fluide 6 €



Polenta aux cèpes

Polenta servie encore molle.

Farine de maïs sélectionnée par notre personnel à la recherche de céréales plus exclusives.

Cuit selon la méthode classique servi avec huile d'olive extra vierge de notre moulin. Cèpes de notre fournisseur de confiance sont des ragoûts aux herbes, "catmint",



14 €

D'ABORD

Spaghettis à la Pomarola

La Pomarola est la sauce estivale typique à base de les tomates rouges, bien mûres et riches en sauce avec toutes les herbes (carotte, céleri et oignon) et beaucoup de basilic très parfumé. C'est un de ceux-là des sauces qui peuvent être savourées déjà en ils cuisinent pour le délicieux arôme qui ils émanent



9,8 €



Gnocco au ragù

Sauce de viande

Une expérience culinaire extraordinaire vous attend : des gnocchis artisanaux, savamment réalisés, se mélangent en harmonie à un ragù bolognais riche en saveurs, cuisiné avec passion. Chaque bouchée est une promesse d'authenticité italienne. Asseyez-vous, savourez et venez découvrir l'Italie à travers le goût.

Allergènes : Contient du gluten et des produits laitiers.

13 €



PÂTES FRAÎCHES

Pâtes fraîches faites à la main.



D'ABORD

Le PICI de Sienne



Les pici (ou pinci) sont le premier plat de la gastronomie siennoise : de gros spaghettis à base de farine de blé tendre plutôt que de semoule de blé dur. C'était le plat typique des paysans pauvres

Pici Amatricienne

13,80 €

Picio all'Amatriciana avec sauce tomate, bacon, pecorino romano

Pici à la Bolgnese

13 €

Ragù toscan typique à base uniquement de viande Bœuf haché de première qualité, parfumé à la purée de tomates et aux écorces de parmesan, oignon, céleri, carottes, vin rouge Chianti, et enfin cuit toute une nuit à basse température

Pici à la Carbonara

13,80 €

Condiment typiquement romain, avec ingrédients : Jaune d'œuf, pecorino romano, bacon porc croustillant, poivre noir au goût parmesan au goût

D'ABORD

Tordelli à la truffe



Tortelloni faits à la main remplis de truffes fraîches de haute montagne, assaisonnés avec un excellent beurre ou de l'huile d'olive extra vierge de notre moulin et de la sauge fraîchement cueillie. Le parfum de la truffe domine tout le plat, les pâtes fondent en bouche dans une alternance de saveurs.

16,00 €



Tagliatelles au sanglier

tagliatelles aux œufs frais assaisonnées de excellents morceaux de sanglier, soins minutieux dans le traitement de la viande, ils la font maigre c'est tendre.

La viande est marinée avant la cuisson avec du vin rouge Chianti un jour entier plus tard, mijoté dans une poêle pour enlever le goût de gibier.

Cette viande est également préparée et cuite une nuit entière à basse température.

16 €





D'ABORD

Cannellonis à la Ricotta et Épinard



Les cannellonis à la ricotta et aux épinards sont un plat italien traditionnel composé de rouleaux de pâtes fourrés à la ricotta et aux épinards et recouverts de béchamel.

12,9 €



lasagne bolognaise

Pâte feuilletée de pâtes fraîches aux œufs, ragù et béchamel.
le tout cuit au four et rendu
croquant par le goût doux de la
béchamel et l'arôme intense du ragù.

un plat historique de Bologne

12,9 €

Bœuf

de Scottona mûri dans nos cellules de dernière génération contrôlées chimiquement et bactériologiquement

Les filets : complet avec accompagnement

Grillé aux légumes grillés

24€

Grillé aux Champignons
Cèpes

24€

CHIANTI Cuit à la poêle
avec réduction de vin rouge

24€

À LA TRUFFE Filet grillé

28 €



Filet de boeuf

Coupes de boeuf

complet avec accompagnement

Surlonge grillé à la TRUFFE

28 €

Surlonge grillée aux cèpes

23€

Surlonge grillé à la roquette et
parmesan émietté

23€

Surlonge grillée aux légumes grillés

23€



Bœuf tranché

STEAK À LA FLORENTINE

Steak Florentin

Pzz. par
hectogramme
5,50 €

Notre steak florentin est une coupe de viande de scottona (longe femelle) de la race Chianina lorsqu'elle est disponible, qui, combinée à la préparation spécifique, en fait l'un des plats les plus connus de la cuisine toscane. C'est une coupe haute incluant l'os et strictement en filet, à cuire sur le grill, avec un degré de cuisson "rare".

Les options moyennes et bien cuites le font adapté à une clientèle plus féminine.

Accord mets et vins
Roccato IGT 10 €



Choses à savoir

La maturation est un processus qui sert à obtenir une viande moelleuse et riche en saveurs, le but étant d'améliorer les caractéristiques gustatives-olfactives de la viande.

Avant la cuisson, massez doucement la viande avec un filet d'huile d'olive extra vierge des deux côtés afin qu'elle ne colle pas à la surface chaude du grill.

Salez la viande seulement après la cuisson, juste avant de la consommer, car avant la cuisson, le sel pourrait favoriser l'évacuation des jus et tout gâcher.

Le sel utilisé est du Maldon et un filet d'huile d'olive extra vierge de Coratina

Viande de mouton

Côtelettes d'agneau aux pommes de terre au four

Carré d'agneau assaisonné à l'orange et à la cannelle.

Une marinade riche permettra de dégager des arômes incroyables lors de la cuisson et la viande moelleuse accompagnée de pommes de terre légèrement croquantes sera un plat parfait à servir.



Appariement du vin

Morellino de Scansano,
Classique Chianti Rocca
delle Macie 7 €

Temps de cuisson 15 minutes

22 €

INGRÉDIENTS

Côtelettes d'agneau 200 g Thym
2 brins

Romarin 3 brins Sel fin
au goût

Poivre noir au goût

Ail 2 gousses

Huile d'olive extra vierge au goût

Orange pressée

Vin rouge

Cannelle

Miel

Pommes de terre

150 g Poivre noir au goût





Viande de poulet

Escalope de poitrine

Poulet pané

Blanc de poulet issu de l'agriculture biologique lorsque disponible, sinon poulets fermiers. Double panure et accompagnement de pommes de terre sautées

14,50 €



CONDIMENTS GOURMANDS SÉLECTIONNÉS
Voir page 2 degrés de piquant Sauces piments et truffes, huiles ETC.

Viandes de gibier

Sanglier mijoté

aux olives (façon cacciara)

Viande de sanglier en délicats morceaux maigres,

avec des olives toscanes typiques, garnies d'excellentes tomates fraîches.

Le parfum des feuilles de laurier fait fondre la viande moelleuse dans la bouche.

Les morceaux sont marinés au vin et ombragés à l'eau-de-vie, sa cuisson la nuit avec des températures à cœur basses permet d'obtenir un excellent résultat.

22 €

Accords avec le sanglier :

Verre à vin rouge de Roccato ou Brunello Montalcino 10 €

Pommes de terre rôties supplémentaires 7,50 €





MENU ENFANT

Saucisse classique

Qualité supérieure entièrement italienne.

Accompagnement de pommes de terre sautées

Sans gluten, sans lait et sans lactose,

12 €

Maxi HAMBURGER

Viande de boeuf

Viande hachée Chianina locale de première qualité

Farci de tomate, salade et

Fromage Fontina, avec pommes de terre sautées

15 €



VINAIGRETTES GOURMANDES SÉLECTIONNÉES

Voir page 2 degrés de piquant Piments et sauces truffes, huiles ETC.

MER

Soupe de fruits de mer sauté dans une poêle.

Notre soupe aux fruits de mer est un triomphe de saveurs : une imposante crevette domine une mer de moules, palourdes et calamars, et la pêche du jour, cuite à la perfection dans un bouillon enveloppant et épicé aux notes d'ail et de piment. Servie avec du pain croustillant pour en savourer jusqu'à la dernière goutte, cette soupe est une ode à la fraîcheur de la mer. Un plat incontournable pour les amateurs de fruits de mer. Parfait pour ceux qui recherchent une expérience culinaire authentique et inoubliable.

Ingrédients : Crevettes, moules, palourdes, calamars, ail, queues de crevettes, piment, persil, bouillon.

Allergènes : Crustacés (crevettes), Mollusques (moules, palourdes, calamars).

23 €



Appariement du vin;

Chardonnay 7€



Spaghetti aux fruits de mer

18 €

Spaghetti allo scoglio : un enchantement de saveurs marines avec des fruits de mer très frais, enveloppés dans des spaghettis al dente et une sauce tomate légèrement épicée. Un plat qui capture l'essence de la mer dans chaque bouchée, irrésistible !

Ingrédients :

Spaghetti, Moules, Palourdes, Calamars, Crevettes, Tomate, Ail, Persil, Piment, Huile d'olive extra vierge, Sel.

Allergènes :

Mollusques, Crustacés, Gluten.



Accords vins Franciacorta
Satèn Millésimato

40 €

Accord mets et vins Vermentino fluide

7 €

Gnocchi aux queues de crevettes

Gnocchis de pommes de terre maison
à la crème de courgettes, zestes de
citron, queues de crevettes et chips de courgettes

14 €



Appariement du vin
Berlucchi Francia court Brut
32 €



Bar au four

Cuire le bar au four avec des herbes aromatiques comme le thym, le romarin et une tranche de citron à l'intérieur pour apporter de la fraîcheur. Un léger pinceau d'huile d'olive et une pincée de sel et de poivre rehausseront la saveur naturelle du poisson.

Plats d'accompagnement :

Pommes de terre rôties coupées en quartiers ou en cubes, assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, de romarin, de sel et de poivre. Faites-les rôtir jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Légumes grillés : Courgettes, aubergines et poivrons coupés en tranches et grillés avec un filet d'huile, sel et poivre. Cela apporte un joli contraste de saveurs et de couleurs au plat.



Accords vins sovignonnais

Accords mets et vins de la Vernaccia di San

Gimignano DOCG7€

24 €

SECONDES DE MER

Filet de saumon au four avec pommes de terre rôties au poivre rose

Filet de saumon au four

Une expérience culinaire inégalée :
notre filet de saumon au four est
le résultat d'une cuisson impeccable.

Grâce aux fours et sondes de dernière
génération insérés au cœur du produit,
chaque bouchée est une symphonie de
succulence et de perfection. Épicé de poivre
rose, il se marie à merveille avec les
pommes de terre rôties, créant un plat qui
fait fondre le palais à chaque
bouchée. Découvrez le secret d'un
saumon inoubliable.

18 €





LES SALADES

Plats uniques

salade grecque

Salade verte, olives, fromage grec, tomates et carottes.

9 €



Salade du jardin

Salade verte, tomates, carottes, thon et mozzarella.

9 €

Salade toscane

Salade verte, tomates, carottes, fromage et salami toscan.

9 €

PIZZAS CLASSIQUES

MARINARA 9,00 €

Tomate, ail, origan.

PIZZA MARGHERITA 11,90 €

Tomate, mozzarella, basilic.



AUX CHAMPIGNONS CÈPES

Tomate, mozzarella, cèpes. 13 €

MARGHERITA AU BUFFLE 13 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, basilic.





PIZZAS CLASSIQUES

QUATRE SAISONS. 15 €

Tranches de tomates, mozzarella, olives, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris

NAPOLITAINE 10 €

Tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres.

**AVEC DU JAMBON 13 €
DE PARME**

Tomate, mozzarella, jambon de Parme.

**FROMAGE MASCARPONE
ET SPECK 13 €**

Tomate, mozzarella, mascarpone, speck.

LEPIZZAS ÉNERGISANTES

OEIL DE BULLE 15 €

Tranches de tomates, mozzarella, 2 œufs au plat, saucisse

THON ET OIGNON 11 €

Tomate, mozzarella, thon, oignon.

FRUITS DE MER 12 €

Tomate, queues de crevettes, moules, calamars, ail, persil.

CALZONE FARCIE 11 €

Tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, olives, champignons de Paris.





PIZZAS ÉPICÉES

GORGONZOLA ET SALAMI ÉPICÉ 12€

Tomate, mozzarella, salami
épicé, gorgonzola.

MANGER DU FEU 11€

Tomate, mozzarella, piment,
saucisses et olives, .

SALAMINO ÉPICÉ

11 €

Tomate, mozzarella, salami
épicé.

CONDIMENTS GOURMANDS SÉLECTIONNÉS Voir
page. 2 degrés de piquant Piments et sauces truffées
ETC.

Ingrédients supplémentaires minimum 2,50 €

FOCAUX.....

FOCACCIA À L'HUILE ou

Avec de l'huile d'olive
extra vierge.

6 €

FOCACCIA

BOSCO

14 €

Champignons, cèpes,
mozzarella.

FOCACCIA

CAPRESE

12 €

Tranches de tomate,
mozzarella, basilic, origan.

SANDWICH

Focaccias farcies

"Farci"

FOCACCIA DE JARDIN

12 €

Salade de tomates, mozzarella, jambon
de Parme.

FOCACCIA FANTASIE

€ 12

Tomate, mozzarella, thon



DE DÉLICIEUSES LEPIZZAS

VÉGÉTARIEN 11 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes et poivrons.

GEPETTO 10 €

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tranches de tomate.

AVEC DES FROMAGES 13 €

Mozzarella, fromage de brebis, gorgonzola, Fontine.

HAWAÏEN 13 €

Tomate et garni de morceaux de jambon cuit et ananas frais

FRANCFORTS ET POMMES DE

TERRE Sauce 12 €

tomate, mozzarella, saucisses de Francfort et pommes de terre sautées.

Pizzas gourmandes



voir les pizzas

La Truffe : 23 €

chez Tartufata, c'est la pizza de vos rêves gourmands. Sa base blanche, enrichie de fleurs de lait et de sauce aux truffes, crée une combinaison d'onctuosité et de profondeur de saveur. La saucisse toscane cuite au four ajoute une explosion de saveurs rustiques et succulentes. Mais la magie vient avec la touche finale : de généreux flocons de pecorino et de truffe fraîche. Ces délicieux ingrédients créent une extraordinaire harmonie entre le salé et l'aromatique, transformant chaque bouchée en une symphonie culinaire. La Tartufata est la pizza qui vous fera rêver, une expérience gastronomique à ne pas manquer.

Viareggina : 23 €

Viareggina est une pizza qui vous emmène directement sur la côte toscane. La base, savamment salée et assaisonnée avec de l'huile d'olive de première qualité, évoque le parfum de la mer. À la sortie du four, la mozzarella de bufflonne se fond dans un délice crémeux, tandis que le tartare de crevettes fraîches ajoute une note d'élégance. La roquette croustillante et le zeste de citron vert râpé apportent fraîcheur et vitalité. Une expérience méditerranéenne extraordinaire pour vos sens.

Piémontais : 23 €

Le Piémontais est une création gastronomique qui enchante le palais. Son fond blanc, avec le délicieux contraste entre la fiordilatte et le gorgonzola lors de la cuisson, offre une onctuosité exceptionnelle. A la sortie du four, cette pizza se pare de noix croquantes, d'oignons caramélisés et de roses culatello, créant une symphonie de saveurs. Les noix ajoutent une note croquante, les oignons caramélisés une douceur sublime et les roses culatello une élégance sophistiquée. La Piemontese est une expérience culinaire qui célèbre la richesse des saveurs piémontaises

Bienvenue dans le Sud : 22 €

La "Benvenuti al Sud" est une pizza gourmande qui associe sauce tomate, Pecorino Romano et basilic frais. Lors de la cuisson, du 'Nduja est ajouté pour une touche épicée. À la fin, il est couronné de burrata fraîche, créant un équilibre parfait de saveurs sucrées, épicées et crémeuses. Un voyage culinaire qui célèbre les riches saveurs du sud de l'Italie à chaque bouchée.



LES FROMAGES

Sélection de fromages



15,5 €

Fromages à pâte dure et mi-dure sélectionnés par notre chef. Fromages pecorino au lait cru d'origine locale, Parmigiani AOP et autres selon disponibilité. Entouré de confitures et de fruits frais

Pourquoi associer les fromages aux confitures et marmelades ?

La raison est purement chimique : les fromages sont des aliments pratiquement exempts de sucres. Ils trouvent leur alimentation complémentaire dans les confitures et marmelades. Créer un équilibre gustatif en bouche.

Accord mets et vins pecorino
Toscane DOP et Chianti
Flux classique 7 €



! N'oubliez pas : les confitures sont celles préparées avec des sucres agrumes tout en confitures avec tous les autres fruits. La moutarde est une confiture de fruits confits (avec sirop de sucre) et épicé (moutarde).

La photo est à titre indicatif uniquement

Ici vous pouvez trouver une détente totale, une tranquillité et un peu de dolce vita.
Si vous n'êtes pas satisfait de quelque chose que nous promettons, demandez un remboursement.

LE JARDIN

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



Allergènes :

Service à table pour le restaurant 3€ par personne

Service à table, uniquement pour les plats, au restaurant 3 € par personne

3,00 € PAR PERSONNE SERVICE DE JARDIN EXTÉRIEUR

3,00 € PAR PERSONNE SERVANT DANS LE JARDIN EXTÉRIEUR

3,00 € par personne DIENST GARTEN OUTDOOR

3,00 € PAR PERSONNE SERVICE EXTÉRIEUR DANS LE GARDIN

- 1) CÉRÉALES contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut et leurs souches dérivées et produits dérivés
- 2) CRUSTACÉS et produits à base de coquillages
- 3) OEUFS et ovoproduits
- 4) POISSON et produits à base de poisson
- 5) ARACHIDES et produits à base d'arachide
- 6) SOJA et produits à base de soja
- 7) LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8) NOIX telles que les amandes, les noisettes, les noix, les pistaches et leurs produits
- 9) CÉLERI et produits à base de céleri
- 10) MOUTARDE et produits à base de moutarde
- 11) GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame
- 12) DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre dans termes de dioxyde de soufre total
- 13) LUPIN et produits à base de lupin
- 14) MOLLUSQUES et produits à base de coquillages



Montecatini Alto Tuscany Pistoia Italy

