



PLATOS CREADOS CON PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

MENÚ'
DIGITAL



LA COMIDA

LO ELEGIMOS ORGÁNICO

LO TOMAMOS DE LA CADENA DE SUMINISTRO CORTA

POR FIN LE DAMOS NUESTRO TOQUE FINAL

NUESTRO OBJETIVO ES LA COCINA SANA Y SALUDABLE



WIFI
CUADRADO



POSTRE

Pregunta por la carta de postres donde encontrarás:

Heladería, affogatos, tazas artesanales con menú fotográfico.

Postre por porción,
Postre a cucharadas,

Coberturas de pizza EXTRA por ingrediente 3€

y Gourmet

Pídele al camarero: condimentos especiales como
aceite de oliva virgen extra monocultivo
4 €, Salsas, aceites y mantequillas trufados
5 € Guindillas con distintos grados
de picante 2 €,

PRODOTTI DI NICCHIA

Platos celiacos



IMPORTANTE

El restaurante no prepara
Platos para personas con problemas de celiaquía.

INFORMAMOS A LOS CLIENTES CELIACOS
QUE NUESTRA GASTRONOMÍA ES
CONTAMINADO CON HARINAS.
EN CONSECUENCIA, NOS LIBERAMOS DE
CUALQUIER RESPONSABILIDAD SI LOS
CLIENTES AFECTADOS SE SIENTEN INCOMODAS.

Platos vegetarianos veganos



Página 3 Rebanadas grasosas

Página 5 Caprese

Página 7 Verduras asadas

Página 8 Patatas fritas y al horno

Página 9 Espinacas y frijoles

Página 10 Sopas y Risottos

Página 11 Sopas

Página 14 Tordelli con Trufa

Pág. 15 Canelones Ricotta y espinacas Pág.

35 Quesos

Página 27 Ensaladas

Cosas que saber: En pizza

Masa de nuestras pizzas a base de
Harinas fuertes, favorecen la larga duración
levadura haciéndolo madurar
ligero y digerible.

Cocinar en hornos de última generación,
evitan quemaduras en las cornisas y en el
base de la pizza. Los caracteres son
muy peligroso para la salud.

IL GIARDINO
Restaurant Wine Bar

Cosas que saber: En productos arruinados

Los platos de pescado fresco y salsas que preparamos
normalmente se refrigeran a -18°C para
garantizar una correcta higiene de los alimentos.
Algunos alimentos se pueden congelar en origen.

El restaurante:

Llevamos más de 20 años atendiendo a nuestros
clientes, con el compromiso constante de la
búsqueda de productos saludables. Compramos
materias primas sólo después de evaluar su cadena de
origen y calidad. Finalmente, el precio debe ser adecuado
al producto.



APERITIVOS



LEFETT'ACEITOSO

Un clásico de Montecatini Alto.

Pan toscano cortado en rodajas y tostado. Bañado en aceite de oliva virgen extra de nuestros cerros y finalmente aromatizado con ajo, sal, romero y pimienta negra molida.

Rodaja de tomate grasienta

8,5 €

Vino maridado: Fluit di Vermentino Toscano 6€

Aromático y ligero con notas cítricas, complementa la frescura del tomate en la fettunta.



Fett'unta con Pocini y trufa raspada

13€

Déjate tentar por nuestra Fett'unta con Pocini y

Trufa Scaglie, una auténtica experiencia culinaria toscana. Comience con pan toscano asado, sabroso con ajo, seguido de suaves Pocini y virutas de trufa. Un canto a los sabores tradicionales.

Vino maridado: Fluit di Chianti Classico 8,5€

ALÉGENOS:
Gluten

Alérgenos específicos (como el ajo u otros ingredientes que puedan estar presentes en la preparación)

CLÁSICO TOSCANO

aperitivo toscano

14,50€

Un viaje culinario comienza con nuestro exclusivo "Aperitivo Toscano". Deléitate con las refinadas lonchas de Jamón de Parma, acariciadas por el intenso sabor del salami toscano y la finocchiona. El pecorino, símbolo de la tradición láctea toscana, añade un toque de elegancia. Los crostini, hábilmente condimentados con champiñones porcini, manteca de cerdo Colonnata y tomates cortados en cubitos, ofrecen un equilibrio perfecto de sabores. Cada bocado está adornado con una ligera pizca de hierbas frescas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra, lo que promete una experiencia de degustación inolvidable.

MARIDAJE DE VINOS:

Vernaccia di San Gimignano 14€ Fluida 6€
Blanco fresco y floral, excelente con embutidos y queso pecorino.

Chianti Clásico 20€ Fluido 6,5€

Tinto tradicional, equilibrado, ideal para embutidos intensos.

Rosso di Montalcino 25€

Tinto afrutado y elegante, combina bien con diversos sabores del aperitivo.

Morellino de Scansano 16€

Tinto con notas maduras y especiadas, complementa la riqueza del entrante.

Alérgenos:

Gluten (picatostes)

Productos lácteos (pecorino)

Sulfitos (carnes curadas)





Aperitivos toscanos

crostini mixto

9,5 €

Pan tostado recién hecho, cubierto con paté cremoso de hígado de sabor delicado, con setas porcini, dados de tomate y manteca de cerdo Colonnata

ragù de chianina

ALÉGENOS:

Gluten

Productos lácteos

Carne



entrante caprese

12€

con mozzarella de búfala campana y
Tomates

Nuestro aperitivo Caprese es una combinación armoniosa de tomates maduros en rodajas y mozzarella de búfala de Campania. El frescor de los tomates combina con la cremosidad de la mozzarella, todo ello aderezado con albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.

Un delicioso comienzo para una comida inolvidable.



ALÉGENOS:

productos lácteos de búfala)

solanáceas

Aperitivos

Carpaccio de Bresaola

13€

Cuarto de res de alta calidad. Servido con rúcula fresca y hojuelas de Grana Padano, creando una combinación clásica que realza el sabor de la carne. Un chorrito de aceite de oliva virgen extra, una pizca de sal y, para quienes lo prefieran, un toque de zumo de limón añaden más placer a este plato ligero. Es perfecto para quienes buscan una comida nutritiva y equilibrada.



Maridaje de vino: Rosado Fluit 5€

ALÉRGENOS:

Leche y productos lácteos:

jamón y melón

12€

El jamón y el melón es un aperitivo italiano que consiste en finas lonchas de jamón de Parma envueltas alrededor de rodajas o cubos de melón dulce y maduro. Esta combinación ofrece un equilibrio perfecto entre el sabor salado del jamón y el dulzor del melón, y suele presentarse de forma sencilla pero elegante en un plato.

Maridaje de vinos: Prosecco Fluit 5 €
Franciacorta Brut 38€

ALÉRGENOS:

Leche y productos lácteos:





Platos vegetarianos y veganos (sin lactosa)

Verduras asadas con queso de arroz

Calabacines, pimientos, berenjenas, judías, stracchino, arroz

13€



Vegetales asados

Calabacines, pimientos, berenjenas, patatas asadas, tomates.

12€

ADEREZOS GOURMET SELECCIONADOS

Ver página 2 grados de picante

Guindillas y salsas de trufa, aceites ETC.



Platos vegetarianos

Patatas asadas
con ketchup y mayonesa

9 €



ensalada griega

Ensalada Verde, Aceitunas, Queso Griego,
Tomate y Zanahoria.

9 €



Papas fritas con
ketchup y mayonesa

7,5€





Platos vegetarianos

Espinaca

Plato de servir

10€

cocido al vapor, aderezado con aceite de oliva virgen extra y espolvoreado con Parmigiano Reggiano de 24 meses.

Los frijoles

12€

Frijoles all'uccelletto

Frijoles cannellini salteados con tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, ajo y salvia, adornados con media rodaja (bruschetta) engrasada



frijoles cannellini

11€

al vapor y sazonado con aceite de oliva virgen extra toscano



ADEREZOS GOURMET SELECCIONADOS

Ver página 2 grados de picante

Guindillas y salsas de trufa, aceites ETC.

Platos vegetarianos

sopa de espelta Lucchese

12€

Los cereales orgánicos de Garfagnana Lucca, de sabor delicado y con tendencia a cremosa, realzan la mezcla de cereales, adornados con palitos de pan toscano calientes y rematados con un chorrito de aceite de oliva extra del molino. Receta antigua a partir de una variedad de legumbres que incluyen: espelta, caupí, lentejas y habas.



Risotto con trufa

cocinar 15 minutos

22€

Risotto toscano de trufa con aceite virgen extra trufado: un clásico toscano reinterpretado. Nuestro risotto está adornado con rodajas de trufa negra y un toque de aceite de oliva virgen extra exclusivo de trufa toscana. Terminado con una pizca de parmesano maduro, para un equilibrio sublime de sabores auténticos y refinados.





ribollita

Platos vegetarianos

SOPAS

rehervido

Ribollita es una sopa tradicional florentina a base de col negra, pan duro toscano, judías cannellini y aceite de oliva virgen extra "de nuestro molino"; De aspecto tradicional "campesino", desprende un aroma a verduras cocidas en un caldo de frijoles rodeadas de pan asado y engrasado.



12€

Maridaje de vino rosado fluido 6 €



Polenta con champiñones porcini

La polenta se sirve aún blanda. Harina de maíz seleccionada por nuestro personal busca granos más exclusivos.

Cocinado con el método clásico servido con Aceite de oliva virgen extra de nuestra almazara. Hongos porcini de nuestro proveedor de confianza son los guisos con hierbas, "menta gatuna",



14€

PRIMERO

Espaguetis a la pomarola

La pomarola es la salsa típica del verano elaborada con los tomates rojos, bien maduros y ricos en salsa con todas las hierbas (zanahoria, apio y cebolla) y mucha albahaca muy aromática. es uno de esos salsas que se pueden saborear ya mientras cocinan por el delicioso aroma que ellos emanan



9,8€



Gnocco con ragú

Salsa de carne

Le espera una experiencia culinaria extraordinaria: ñoquis artesanales, elaborados por expertos, combinados en armonía con un ragú boloñés rico en sabores, cocinado con pasión. Cada bocado es una promesa de autenticidad italiana. Siéntese, saboree y venga a experimentar Italia a través del sabor.

Alérgenos: Contiene gluten y lácteos.

13€



PASTA FRESCA

Pastas frescas hechas a mano.



PRIMERO

El PICI de Siena



Los pici (o pinci) son el primer plato de la gastronomía de Siena: grandes espaguetis elaborados con harina de trigo blando, en lugar de sémola de trigo duro. Era el plato típico campesino pobre.

Pici Amatriciana

13,80€

Picio all'Amatriciana con salsa de tomate, tocino y pecorino romano

Pici a la bolgnese

13€

Ragú típico toscano a base únicamente de carne
Carne picada de primera calidad, aromatizada con puré de tomate y cortezas de parmesano, cebolla, apio, zanahoria, vino tinto Chianti y finalmente cocinada toda una noche a baja temperatura.

Pici a la carbonara

13,80€

Condimento típico romano, con ingredientes:
Yema de huevo, pecorino romano, tocino cerdo crujiente, pimienta negra al gusto
parmesano al gusto

PRIMERO

Tordelli con trufa



Tortelloni elaborados de forma artesanal, rellenos de trufa fresca de alta montaña, aliñados con excelente mantequilla o aceite de oliva virgen extra de nuestro molino y salvia recién cogida. El aroma de la trufa domina todo el plato, la pasta se derrite en la boca en una alternancia de sabores.

16,00 €



Tagliatelle con jabalí

Tagliatelle de huevo fresco sazonado con Excelentes bocados de jabalí, cuidado esmerado. en el tratamiento de la carne la hacen magra es tierno.

La carne se marina antes de cocinarla. con vino tinto Chianti un día entero después cocido a fuego lento en una sartén para eliminar el sabor a caza.

Esta carne también se prepara y cocina toda una noche a baja temperatura.

16€





PRIMERO

Canelones de ricota y Espinaca



Canelones de ricota y espinacas es un plato tradicional italiano que consiste en rollitos de pasta rellenos de ricota y espinacas y cubiertos con bechamel.

12,9 €



Lasaña boloñesa

Hojaldre de pasta fresca al huevo, ragú y bechamel. todo cocinado al horno y

crujiente por el suave sabor de la bechamel y el intenso aroma del ragú. un plato histórico de Bolonia

12,9 €

Carne de res

de Scottona madurado en nuestras células controladas química y bacteriológicamente de última generación

Los Filetes: completo con guarnición

A la plancha con verduras asadas

€ 24

A La Plancha Con Champiñones

€ 24

Hongos porcini

CHIANTI Cocido en sartén con reducción de vino tinto

€ 24

Con TRUFA Solomillo a la plancha

€ 28



Filete de ternera

Cortes de carne

completo con guarnición

Solomillo a la plancha con TRUFA

€ 28

Solomillo a la plancha con champiñones porcini

€ 23

Solomillo a la plancha con rúcula y parmesano en láminas

€ 23

Solomillo a la Plancha con Verduras Asadas

€ 23



Carne De Res Rebanada

FILETE FLORENTINO

Bife florentino

Pzz.
por hectogrammo
5,50€

Nuestro filete florentino es un corte de carne scottona (lomo hembra) de raza Chianina cuando está disponible, lo que combinado con la preparación específica, lo convierte en uno de los platos más conocidos de la cocina toscana. Es un corte alto con hueso y estrictamente en filete, para cocinar a la parrilla, con un grado de cocción "raro".

Las opciones medianas y bien hechas sí
Adecuado para una clientela más femenina.

Maridaje de vinos
Roccatto IGT 10€



Cosas que saber

La maduración es un proceso que sirve para obtener una carne blanda y rica en sabores, el objetivo es mejorar las características gustativas-olfativas de la carne.

Antes de cocinar, masajear suavemente la carne con un chorrito de aceite de oliva virgen extra por ambos lados para que no se pegue a la superficie caliente de la parrilla.

Salmar la carne sólo después de cocinarla, inmediatamente antes de consumirla, esto se debe a que antes de cocinarla, la sal podría favorecer la fuga de jugos, arruinando todo.
La sal utilizada es Maldon y un chorrito de aceite de oliva virgen extra de Coratina.

Carne de oveja

Chuletas de cordero con patatas al horno

Carré de cordero sazonado con naranja y canela.

Un rico adobo permitirá que se liberen aromas increíbles durante la cocción y la suave carne acompañada de patatas ligeramente crujientes será un plato perfecto para servir.



Emparejamiento de vino
Morellino de Scansano,
Clásico Clhianti Rocca delle
Macie 7 €

Tiempos de cocción 15 minutos

22€

INGREDIENTES

Chuletas de cordero 200 g Tomillo
2 ramitas
Romero 3 ramitas Sal fina
al gusto
Granos de pimienta negra al gusto
Ajo 2 dientes
Aceite de oliva virgen extra al gusto
naranja exprimida
Vino tinto
Canela Miel

Patatas 150 g
Pimienta negra al gusto





Carne de pollo

Chuleta de pechuga

Pollo empanizado

Pechuga de pollo procedente de agricultura ecológica cuando esté disponible, en caso contrario, pollos criados en libertad. Doble empanizado y guarnición de patatas fritas

14,50 €



CONDIMENTOS GOURMET

SELECCIONADOS Ver página 2 grados de picante Salsas de guindillas y trufas, aceites ETC.

carnes de caza

Jabalí guisado

con aceitunas (estilo cacciara)

Carne de jabalí en delicados bocados magros,

con aceitunas típicas toscanas, adornadas
con excelentes tomates frescos.

El aroma de las hojas de laurel hace que la
suave carne se derrita en la boca.

Los bocados se marinan con vino y se matizan
con brandy, su cocción
por la noche con temperaturas internas
bajas permite un resultado excelente.

22€

Maridajes con jabalí:

Copa de vino tinto de Roccato o

Brunello Montalcino 10€

Patatas asadas extra 7,50 €





MENU DE NIÑOS

Salchicha clásica

Primera calidad enteramente italiana.

Guarnición de patatas fritas

Sin gluten, sin leche ni lactosa.

12€

HAMBURGUESA MAXI

Carne de res

Carne picada de Chianina local de primera calidad.

Relleno de tomate, ensalada y

Queso fontina, con patatas fritas

15€



ADEREZOS GOURMET SELECCIONADOS

Ver página 2 grados de picante

Guindillas y salsas de trufa, aceites ETC.

MAR

Sopa de mariscos

salteados en una sartén.

Nuestra sopa de marisco es un triunfo de sabores: una imponente gamba domina un mar de mejillones, almejas y calamares, y la pesca del día, cocinada a la perfección en un caldo envolvente y especiado con notas de ajo y guindilla. Servida con pan crujiente para saborear hasta la última gota, esta sopa es una oda a la frescura del mar. Un plato imperdible para los amantes del marisco. Perfecto para quienes buscan una experiencia culinaria auténtica e inolvidable.

Ingredientes: Gamba, mejillones, almejas, calamares, ajos, colas de gamba, guindilla, perejil, caldo.

Alérgenos: Crustáceos (gambas), Moluscos (mejillones, almejas, calamares).

23€



Emparejamiento de vino;

Chardonnay 7€



Espaguetis con marisco

18€

Spaghetti allo scoglio: un encanto de sabores marinos con mariscos muy frescos, envueltos en espaguetis al dente y una salsa de tomate ligeramente picante. Un plato que capta la esencia del mar en cada bocado, ¡irresistible!

Ingredientes:

Espaguetis, Mejillones, Almejas, Calamares, Gambas, Tomate, Ajo, Perejil, Guindilla, Aceite de oliva virgen extra, Sal.

Alérgenos:

Moluscos, Crustáceos, Gluten.



Maridaje de vinos de Franciacorta
Satèn Millesimato

40€

Maridaje fluido con vino Vermentino

7€

PRIMEROS MARISCOS

Ñoquis con colas de gambas

Ñoquis de patata caseros con crema de calabacín, ralladura de limón, colas de gamba y chips de calabacín

14€



Emparejamiento de vino
Berlucchi Francia corto Brut
32€





SEGUNDOS DE MAR

Lubina al horno

Cuece la lubina al horno con hierbas aromáticas como tomillo, romero y una rodaja de limón en su interior para aportarle frescura. Un poco de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta realzarán el sabor natural del pescado.

Guarniciones:

Patatas asadas cortadas en gajos o cubos, aliñadas con aceite de oliva virgen extra, romero, sal y pimienta. Ásalas hasta que estén crujientes por fuera y suaves por dentro.

Verduras a la Plancha: Calabacines, berenjenas y pimientos cortados en rodajas y asados a la plancha con un chorrito de aceite, sal y pimienta. Esto aporta un agradable contraste de sabores y colores al plato.



Maridaje de vinos de Sovignon

Maridaje de vinos Vernaccia di San

Gimignano DOCG 7€

24€

SEGUNDOS DE MAR

Filete de salmón al horno con patatas asadas a la pimienta rosa

Filete De Salmón Al Horno
Una experiencia culinaria
inigualable: nuestro filete de
salmón al horno es el resultado
de una cocción impecable. Gracias
a los hornos de última generación y a
las sondas insertadas en el corazón
del producto, cada bocado es una
sinfonía de succulencia y perfección.
Condimentado con pimienta rosa,
combina maravillosamente
con papas asadas, creando un
plato que derrite el paladar con cada
bocado. Descubre el
secreto de un salmón inolvidable.

18€





LAS ENSALADAS

Platos unicos

ensalada griega

Ensalada Verde, Aceitunas, Queso Griego, Tomate y Zanahoria.

9 €



Ensalada de verduras

Ensalada Verde, Tomate, Zanahoria, Atún y Mozzarella.

9 €

ensalada toscana

Ensalada Verde, Tomates, Zanahorias, Queso y Salami Toscano.

9 €

PIZZAS CLÁSICAS

MARINARA 9.00€

Tomate, ajo, orégano.

PIZZA MARGARITA 11.90€

Tomate, mozzarella, albahaca.



CON SETAS PORCINI

Tomate, mozzarella, champiñones porcini. 13€

MARGHERITA CON BÚFALO 13€

Tomate, mozzarella de búfala, albahaca.





PIZZAS CLÁSICAS

CUATRO ESTACIONES. 15€

Rodajas de tomate, mozzarella, aceitunas, jamón cocido, alcachofas, champiñones

NAPOLITANA 10€

Tomate, mozzarella, orégano, anchoas, alcaparras.

CON JAMON DE PARMA 13€

Tomate, mozzarella, jamón de Parma.

QUESO MASCARPONE Y MOTA 13€

Tomate, mozzarella, mascarpone, speck.

LEPIZZAS ENERGIZANTES

OJO DE BLANCO 15€

Rodajas de tomate, mozzarella,
2 huevos fritos, salchicha

ATÚN Y CEBOLLA € 11€

Tomate, mozzarella,
atún, cebolla.

MARISCOS 12€

Tomate, colas de gamba,
mejillones, calamares,
ajo, perejil.

CALZONE RELLENO € 11€

Tomate, mozzarella,
jamón cocido, alcachofas,
aceitunas, champiñones.





PIZZAS PICANTES

GORGONZOLA Y SALAMI PICANTE 12€

Tomate, mozzarella, salami
picante, gorgonzola.

COMER FUEGO 11€

Tomate, mozzarella, guindilla,
salchicha y aceitunas.

SALAMINO PICANTE 11€

Tomate, mozzarella, salami
picante.

CONDIMENTOS GOURMET SELECCIONADOS

Ver página. 2 grados de picante Guindillas y
salsas de trufa ETC.

Ingredientes adicionales mínimo 2,50€

FOCAS.....

FOCACCIA CON ACEITEO

Con aceite de oliva virgen extra. € 6.00

FOCACCIA

BOSCO 14€

Champiñones, champiñones porcini, mozzarella.

FOCACCIA

CAPRESE 12€

Tomate en rodajas, mozzarella, albahaca, orégano.

SÁNDWICH

Focaccias Rellenas

"Relleno"

FOCACCIA DE JARDÍN

12€

Ensalada de tomate, mozzarella y jamón de Parma.

FOCACCIA DE FANTASÍA

€ 12

Tomate, mozzarella, atún



DELICIOSAS LEPIZZAS

VEGETARIANO 11€

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines y pimientos.

GEPETO € 10

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, tomate en rodajas.

CON QUESOS 13€

Mozzarella, queso de oveja, Gorgonzola, Fontina.

HAWAIANO 13€

Tomate y cubierto con trozos de jamón cocido y piña fresca

LAVAVAJONES Y PATATAS A

LA 12€

FRANCESA Salsa de tomate, mozzarella, salchichas y patatas fritas.

Pizzas Gourmet



ver pizzas

La Trufa : 23€

en Tartufata está la pizza de tus sueños gourmet. Su base blanca, enriquecida con flores de leche y salsa de trufa, crea una combinación de cremosidad y profundidad de sabor. La salchicha toscana cocida al horno añade una explosión de sabores rústicos y succulentos. Pero la magia llega con el toque final: generosos copos de queso pecorino y trufa fresca. Estos deliciosos ingredientes crean una extraordinaria armonía entre lo sabroso y lo aromático, transformando cada bocado en una sinfonía culinaria. La Tartufata es la pizza que te hará soñar despierto, una experiencia gastronómica que no te puedes perder.

Viaregina: 23€

Viaregina es una pizza que te lleva directamente a la costa toscana. La base, salada por expertos y aderezada con aceite de oliva de primera calidad, evoca el aroma del mar. Al salir del horno, la mozzarella de búfala se funde en una delicia cremosa, mientras que el tartar de gambas frescas aporta una nota de elegancia. La rúcula crujiente y la ralladura de lima aportan frescura y vitalidad. Una experiencia mediterránea extraordinaria para tus sentidos.

piamontés: 23 €

El piamontés es una creación gastronómica que encanta el paladar. Su base blanca, con el delicioso contraste entre la fiordilatte y el gorgonzola durante la cocción, ofrece una cremosidad excepcional. Al salir del horno, esta pizza se adorna con crujientes nueces, cebollas caramelizadas y rosas culatello, creando una sinfonía de sabores. Las nueces aportan una nota crujiente, las cebollas caramelizadas un dulzor sublime y las rosas culatello una elegancia sofisticada. La Piemontese es una experiencia culinaria que celebra la riqueza de los sabores piamonteses.

Bienvenidos al Sur: 22€

El "Benvenuti al Sud" es una pizza gourmet que combina salsa de tomate, Pecorino Romano y albahaca fresca. Durante la cocción, se añade 'Nduja para darle un toque picante. Al final, se corona con burrata fresca, creando un equilibrio perfecto de sabores dulces, especiados y cremosos. Un viaje culinario que celebra los ricos sabores del sur de Italia en cada bocado.



LOS QUESOS

Selección de quesos



15,5€

Quesos duros y semiduros seleccionados por nuestro chef. Quesos pecorino de leche cruda de origen local, DOP Parmigiani y otros según disponibilidad. Rodeado de mermeladas y fruta fresca.

¿Por qué maridar quesos con confituras y mermeladas?

La razón es puramente química: los quesos son alimentos prácticamente libres de azúcares encuentran su alimento complementario en confituras y mermeladas. Creando equilibrio en el sabor en el paladar.

Maridaje de vino pecorino
DOP toscana y Chianti
Flujo clásico 7€



! Recuerda: las mermeladas son aquellas preparadas con azúcares frutas cítricas y mermeladas con todas las demás frutas. La mostaza es una mermelada de frutas confitadas (con almíbar de azúcar) y especiada (mostaza).

La foto es sólo para fines ilustrativos.

Aquí podrá encontrar relajación total, tranquilidad y un poco de la dulce vida.
Si no está satisfecho con algo que prometemos, solicite un reembolso.

EL JARDÍN

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



Alérgenos:

Servicio de mesa en el restaurante 3€ por persona.

Servicio de mesa, solo platos, en el restaurante 3€ por persona

3,00 € POR PERSONA SERVICIO DE JARDÍN EXTERIOR

3,00 € POR PERSONA QUE ATENDE EN EL JARDÍN AL AIRE LIBRE

3,00 € por persona JARDÍN EXTERIOR DIENST

3,00€ POR SERVICIO PERSONAL EXTÉRIEUR EN EL JARDÍN

- 1) CEREALES que contienen gluten como trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y sus cepas derivadas y productos derivados
- 2) CRUSTÁCEOS y productos a base de mariscos
- 3) HUEVOS y ovoproductos
- 4) PESCADO y productos a base de pescado
- 5) MANÍ y productos a base de maní
- 6) SOJA y productos a base de soja
- 7) LECHE y productos lácteos (incluida la lactosa)
- 8) NUECES como almendras, avellanas, nueces, pistachos y sus productos
- 9) APIO y productos a base de apio
- 10) MOSTAZA y productos a base de mostaza
- 11) SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de semillas de sésamo
- 12) DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de dióxido de azufre total
- 13) ALTRAMUCES y productos a base de altramucos
- 14) MOLUSCOS y productos a base de mariscos



Montecatini Alto Tuscany Pistoia Italy

