



★ ★ ★ SUPERIOR

# HOTEL TOSCANA

## *Spa, Wellness & Fitness*

**I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso**

**Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen**

**Service, bread, cover and VAT included,**

**Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.**

### **GLI STUZZICHINI DI INIZIO PASTO**

**La grande fantasia di pesce del nostro mare della Principessa Adelasia Euro 12,00**

*Die Fische Phantasie von unser Meer / Fish fantasy from our sea / La fantasie du poisson des notre mer*

**Gli arrostinci di pesce con cassè di pomodoro piccante Euro 9,00**

*Fischstaebchen mit scharfe Tomaten / Fish fingers with spicy tomate  
Batonnets des poisson avec tomates piquant*

**Le code di gambero in pasta filo in salsa di soia Euro 9,00**

*Garnelenschwaenze in Blaetterteig mit Soja Sauce / Puff pastry prawns tails with soy sauce  
Queues d'écrevisses dans pates feuilletée avec soia sauce*

**L'insalatina di gamberi in leggera salsa aurora Euro 9,00**

*Krabben Cocktail / Shrimps cocktail / Cocktail de crevettes en sauce Aurore*

**Gli involtini di salmone affumicato con caprino e noci su letto di rucolina selvatica Euro 12,00**

*Lachs Roellchen mit ZiegeKaese, Nuesse und Rucola / Salmon rolls with cheese, nuts and rocket  
Paupiette de saumon avec fromage , noix et roquette*

**L'impepata di cozze alla marinara Euro 8,00**

*Miesmuscheln in Weissweinsauce / Mussels in white wine sauce / Moules avec sauce vin blanc*

**Le farfalle di gamberi impanati e fritti Euro 9,00**

*Paniert und fritiert Garnelen / Breaded and fried prawns / Ecrevisses panée et frits*

**Il trittico di pesce marinato in salsa vinaigrette profumato all'aceto balsamico Euro 12,00**

*Die marinierte Fisch Phantasie mit Basalsamessig / The fantasy of marinated fish with basalmic vinegar*

*La fantiasie des poisson marinè avec vinaigre aromatisè*

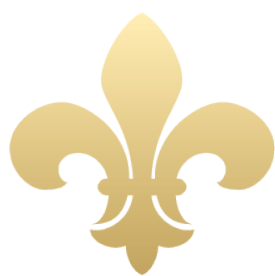
**Il tagliere medio di salumi tipici maremmani del principe Aleramo** Euro 9,00  
*Gemischter Aufschnitt aus der Toskana / Assorted cured meats from tuskany*  
*Charcuterie assortie toscane*

**Il gran tagliere di salumi maremmani della corte dei medici con le verdure di stagione alla piastra** Euro 12,00  
*Gemischter Aufschnitt aus der Toskana mit Gemuesen*  
*Assorted cured meats from Tuscany with grilled vegetables*  
*Charcuterie assortie toscane avec legumes sur la plaque*

**La bresaola della Valtellina all'olio di frantoio e limone** Euro 10,00  
*Veltliner Buendnerfleisch mit Olivenoel und Parmesan / Dry salted beef with olive oil and lemon*  
*Viande séche des Grisons avec huile d'olive et citron*

**I bastoncini di pollo fritti e aromatizzati al curry dolce** Euro 8,00  
*Frittiert Huhnstaebchen mit Curry / Fried chicken fingers with curry*  
*Batonnets des poulet avec curry*

**Il carpaccio di bisonte in salamoia con pomodorini Pachino** Euro 8,00  
*Wigent Carpaccio mit Pachinos Tomaten / Bison carpaccio with Pachino's tomato*  
*Carpaccio de boeuf sauvage avec tomat Pachino*



★ ★ ★ SUPERIOR

# HOTEL TOSCANA

## Spa, Wellness & Fitness

I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso  
Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen  
Service, bread, cover and VAT included,  
Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.

### I NOSTRI PRIMI PIATTI

<b>I giganti ripieni di salmone al fumetto di crostacei e pomodoro</b> <i>Lachs Ravioli mit Krustentieresauce und Tomaten</i> <i>Salmon ravioli with crustacean sauce and tomato/</i> <i>Ravioli aux saumon , sauce au sauce crustaces et tomat</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Le trofiette nere con il battuto di gamberi</b> <i>Schwarze Nudeln mit Krabben / Black noodles with shrimps</i> <i>Trofie (Pâtes) noir aux écrevisses</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Gli spaghetti alle cozze e gamberi</b> <i>Spaghetti mit Miesmuscheln und Garnelen</i> <i>Spaghetti with mussels and prawns/Spaghetti avec moules et écrevisses</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>I ravioli ripieni di polpa di branzino al salmone affumicato</b> <i>Seebarsch Ravioli mit Geraeucheter Lachs /Bass ravioli with smoked salmon</i> <i>Ravioli farcis avec poulpe de loup de mer et saumon fumè</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>I tortelloni toscani di ricotta e spinaci al burro e pinoli imbruniti</b> <i>Quark und Spinat Ravioli auf Tuskanische Art mit Pinienkerne und Butter</i> <i>Cheese and spinach-filled ravioli with pine nuts and butter</i> <i>Ravioli de ricotta et épinards au beurre et pignons</i>	<b>Euro 8,00</b>
<b>I raviolini della nonna di borragine al pomodoro e basilico</b> <i>Borretsch- Ravioli mit Tomatensauce und Basilikum</i> <i>Borage-filled ravioli with tomato sauce and basil</i> <i>Petis ravioli aux herbes avec sauce tomate et basilic</i>	<b>Euro 8,00</b>
<b>I fagottini di chianina e cardoncello al tartufo nero</b> <i>Chianinafleisch Ravioli mit Schwarze Truffelcreme</i> <i>Chianina meat ravioli with truffle cream</i> <i>Ravioli farcis aux viande chianina et crème au truffe noir</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Le chicche tricolore e la leggera fonduta ai quattro formaggi</b> <i>Kloesschen mit Kaesesauce / Dumpling with cheese sauce</i> <i>Petits gnocchi à la fondue de fromage</i>	<b>Euro 8,00</b>
<b>Gli gnocchetti di patate e lo scomposto di spezie</b> <i>Kartoffelkloesschen mit Kraeuter und Gewuerze</i> <i>Potato dumplings with aromatic herbs</i> <i>Petis gnocchis de pomme de terre avec fines herbes</i>	<b>Euro 8,00</b>
<b>Le trofie al pesto genovese</b> <i>Nudeln mit Basilikumsauce / Noodles with basil sauce</i> <i>Trofie (Pâtes) au pistou genoise</i>	<b>Euro 8,00</b>



★ ★ ★ SUPERIOR

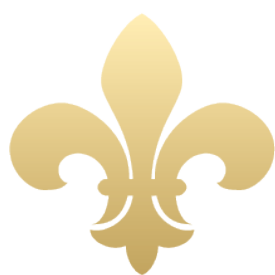
# HOTEL TOSCANA

## Spa, Wellness & Fitness

I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso  
Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen  
Service, bread, cover and VAT included,  
Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.

### LE NOSTRE PROPOSTE DI CARNI TOSCANE

<b>La tagliata di manzo chianino con rucola e grana</b> <i>Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i> <i>Slice of beef with rocket and parmesan</i> <i>Tranche de boeuf avec roquette et parmesan</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Il filetto di manzo al pepe verde</b> <i>Rindsfilet ind Pfeffersauce / Fillets of beef in pepper sauce</i> <i>Filet de bouef à la sauce poivrade</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Il filetto di manzo alla piastra</b> <i>Rindsfilet vom Rost / Grilled beef filet/ Filet de boeuf sur la plaque</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>La fiorentina alla piastra e le verdure grigliate gr. 950/1000</b> <i>Rumpsteak vom grill mit gegrillte Gemuesen</i> <i>Grilled sirloin steak with grilled vegetables</i> <i>Cote de boeuf grille avec legumes sur la plaque</i>	<b>Euro 28,00</b>
<b>I medaglioni di manzo ai funghi porcini</b> <i>Rind Medaillon mit Steinpilze / Beef medaillon with chepes</i> <i>Medaillon boeuf avec cépes</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>La scaloppina di tacchino profumata al tartufo nero</b> <i>Truthahnschnitzel mit schwarze Truffel</i> <i>Turkey escalopes with black truffel</i> <i>Escalope de dinde parfumé au truffe noir</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Il roast beef di vitello con nuvole di grana e la salsa vinaigrette</b> <i>Roast beef mit Parmesan und Vinaigrette Sauce</i> <i>Roast beef with parmesan and vinaigrette sauce</i> <i>Roast beef au parmesan et sauce vinaigrette</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>La porchetta della nostra Fattoria alla Maremmana</b> <i>Ganzes gebratenes Schweinchen/whole roast pork from our farm/ Cochonner rôti</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Le rosticelle di capretto e le verdure di stagione alla piastra</b> <i>Ziegespiesschen mit gegrillte Gemuesen / Kid fingers with grilled vegetables</i> <i>Batonnets de chevreau avec legume grilée</i>	<b>Euro 9,00</b>



★ ★ ★ SUPERIOR

# HOTEL TOSCANA

## Spa, Wellness & Fitness

**I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso**  
**Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen**  
**Service, bread, cover and VAT included,**  
**Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.**

### LE PROPOSTE DI PESCE DEL NOSTRO CHEF

<b>Il trancio di pesce spada del Mar Ligure alla piastra</b> <i>Schwertfischschnitt gegrillt / Sword-fish grilled</i> <i>Tranche d'espadon grillée</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Il trionfo di salmone scozzese alle mandorle tostate</b> <i>Lachs mit Mandeln / Salmon with almond / Saumon avec amandes</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>La sogliola alla mugnaia</b> <i>Seezunge nach Muellerin Art/Sole in butter sauce /Sole à la meuniere</i>	<b>Euro 14,00</b>
<b>L'orata del Mar Mediterraneo e le olive denocciolate (350 g. ca.)</b> <i>Goldbrasse mit schwarze Oliven</i> <i>Gilt head with black olives</i> <i>Petite daurade avec olives noir</i>	<b>Euro 14,00</b>
<b>Il branzino del nostro golfo al sale (350 g. ca.)</b> <i>In Salz Gebacken Seebarsch /Baked salted seabass/Loup de mer au four avec sel</i>	<b>Euro 14,00</b>
<b>Il fritto misto del golfo</b> <i>Gemischte Fisch frituere /Mixed fish fried /Friture de poisson assortis</i>	<b>Euro 14,00</b>
<b>Gli spiedini di orata e salmone dorati al burro</b> <i>Goldbrasse und Lachs Spiesschen in Buttersauce</i> <i>Gilt head and salmon kebab with butter sauce</i> <i>Brochettes de dorade et saumon avec sauce beurre</i>	<b>Euro 14,00</b>
<b>I gamberoni e gli scamponi alla piastra con verdure grigliate</b> <i>Krabben und Kaiserhummer gegrillt mit Gemuesen</i> <i>Shrimps and king prawn grilled with vegetables</i> <i>Ecrevisses et homards grillés avec legumes</i>	<b>Euro 22,00</b>
<b>I bocconcini di baccalà in pastella</b> <i>Laberdan in Omeletten Teig /Salt cod bits /Morue sale</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>I ciuffi di alghe marine fritte</b> <i>Fritierte See Algen</i> <i>See-weed fried</i> <i>Les alghes marines frites</i>	<b>Euro 9,00</b>



★ ★ ★ SUPERIOR

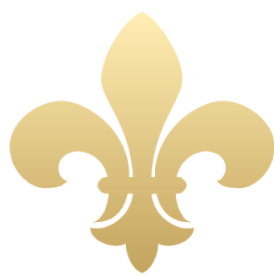
# HOTEL TOSCANA

## Spa, Wellness & Fitness

I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso  
Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen  
Service, bread, cover and VAT included,  
Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.

### INOSTRI CONTORNI E FORMAGGI

<b>Le insalate assortite al nostro buffet</b> <i>Salade uneres Buffets</i> <i>Salats in our cold buffet</i> <i>Salades assorties au buffet</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il contorno del giorno</b> <i>Beilagen des Tages</i> <i>Today's side dish</i> <i>Legumes du jour</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Le verdure di stagione alla piastra</b> <i>Gegrillte Saison Gemuesen/Grilled season vegetables</i> <i>Legumes de saison sur la plaques</i>	<b>Euro 9,00</b>
<b>Le verdure di stagione al vapore</b> <i>Dampfgemuesen/Steamed vegetables</i> <i>Legumes a la vapeur</i>	<b>Euro 9,00</b>
<b>Le patatine fritte</b> <i>Pommes frites / French fried potatoes /Pommes frites</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il condiglione di insalate alla ligure</b> <i>Gemischter Salad auf Ligurische Art /</i> <i>Mixed salat ligurian style / Salades assorties</i>	<b>Euro 9,00</b>
<b>Il pecorino della nostra fattoria insaporito dall'aceto balsamico</b> <i>Schafkaese mit Balsam Essig / Sheep's milk cheese with balsam vinegar</i> <i>Fromage de brebis au vinaigre balsamique</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Le nuvole di grana, la rucola, le noci e il miele maremmano</b> <i>Parmesan Wolken, Rucola, Nuesse und Honig / Parmesan clouds, rocket, nuts and honey</i> <i>Fromage parmesan, roquette, noix et miel</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il tagliere di formaggi assortiti</b> <i>Kaeseauswahl / Choice of cheese/ Choix de fromages</i>	<b>Euro 9,00</b>



★ ★ ★ SUPERIOR

# HOTEL TOSCANA

## *Spa, Wellness & Fitness*

**I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA incluso**

**Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen**

**Service, bread, cover and VAT included,**

**Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus.**

### LE PROPOSTE DEL NOSTRO CHEF PASTICCERE

<b>La crema catalana flambata</b> <i>Gebrante Creme</i> <i>Broiled custard</i> <i>Crème brûlée</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il quadrotto ai frutti di bosco</b> <i>Waldfruechte Toertchen</i> <i>Little wildberries cake</i> <i>Petit gateaux aux fruits de bois</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il tortino al cioccolato</b> <i>Schokolade Toertchen</i> <i>Little chocolate cake</i> <i>Petit gateaux au chocolat</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il semifreddo al pistacchio</b> <i>Halbgefrorene Pistazien</i> <i>Pistachio soft ice-cream</i> <i>Parfait a la pistache</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il nostro meraviglioso dolce del giorno</b> <i>Suess Speise des Tages</i> <i>Today's desserts</i> <i>Dessert du jour</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>La crema al caremello</b> <i>Creme Caramel</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il budino al cioccolato</b> <i>Schokolade Pudding / Chocolate pudding</i> <i>Crème renversée au chocolat</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>Il budino alla panna</b> <i>Sahne Pudding / Cream pudding</i> <i>Crème renversée à la crème</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>La coppetta di gelato del nostro chef pasticciere</b> <i>Eisbecher / Ice-cream/Glaçe de notre chef pâtissier</i>	<b>Euro 7,00</b>
<b>L'alzata di frutta fresca di stagione</b> <i>Obstteller / Assorted fruits / Fruits frais de saison</i>	<b>Euro 7,00</b>

**La macedonia di frutta fresca di stagione**  
*Obstgemuese / Fruit salad / Macédonie de fruits de saison*

**Euro 7,00**

**Le fragole al naturale**  
*Erdbeeren / Strawberries / Fraises au naturel*

**Euro 7,00**



***GLI CHEFS  
ARMANDO PELLIRONE  
E DANIELE RENATI  
VI ASPETTANO  
CON IMMENSO PIACERE PER FARVI  
DEGUSTARE  
LA NOSTRA CUCINA LIGURE – TOSCANA***

***ORARIO DALLE ORE 12,00 ALLE ORE 14,00 E  
DALLE ORE 19,00 ALLE ORE 21,00***