



★★★★
**HOTEL
TOSCANA**
THE MANTEGLASSI FAMILY - SINCE 1934



...siamo orgogliosi di cucinare per voi
...es freut uns, fuer sie kochen zu koennen / ...we are proud to cook for you / ...nous sommes fiers de cuisiner pour vous
... Мы с гордостью готовим для вас

RISTORANTE

“LA VECCHIA MAREMMA”



LE DELIZIE DI INIZIO PASTO

THE START OF THE MEAL / DÉLICIES DE REPAS / DER BEGINN DES ESSENS

Вкуснейшие закуски



- Gli stuzzichini assortiti del nostro buffet € 9,00
Gemuse Vorspeise vom unserem Buffet / Vegetarian syarter of our buffet
Hors d'ouvre vegetarian de notre buffet / Ассорти разнообразных закусок
- Il fritto di calamari e verdure € 12,00
Fried squids with vegetables in sauce / Friture de calamars en sauce
Tintenfisch-Frituere mit Gemuesen / Хрустящие кальмаровые кольца в кисло сладком соусе
- La battuta al coltello di gamberi rossi con alghe ed emulsione di pepe rosa € 15,00
Garanele mit Algen in Grapefruitsauce / Shrimps with algae grapefruits sauce
Crevette avec agues et sauce de pamplemousse
 Тартар из красных креветок из Онелья с водорослями приправленный розовым перцем
- Il carpaccio di salmone affumicato con marmellata di cipolle di Tropea e crostini € 12,00
Smoked salmon carpaccio with Tropea onions jam
Carpaccio de saumon fumé à la confiture d'oignons de Tropea et croûtons
Raeucherlachs Carpaccio mit Tropea Zwiebelmarmelade und Croutons
 Свежее филе из лосося, в маринаде из лимонного соуса с луковым вареньем и хлебцами
- Il soutè di cozze e vongole con aglio, prezzemolo e pepe nero € 9,00
Mussels and clams Sautè in white wine sauce with garlic, Parsley and pepper
Moules et palourdes sautées à l'ail, persil et poivre noir
Mies- und Venusmuscheln Sautè in Weissweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und schwarzen Pfeffer
 Соте из мидий и моллюсков с чесноком, петрушкой и черным перцем
- La Tartare di chianina aromatizzata al lime, gocce di balsamico e capperi € 15,00
Lime-flavored veal tartare with balsamic drops and pantelleria capers
Tartare de Chianina aromatisée au citron vert, gouttes de balsamique et câpres de Pantelleria
Chinina Tartare mit Limettengeschmack, Balsamico-Tropfen und Pantelleria-Kapern
 Тартар из говядины Кьянины под ароматным лаймовым соусом, бальзамическим уксусом и каперсами из Панталеррии
- Il tagliere di salumi tipici Maremmani con le verdure di stagione alla griglia € 12,00
Gemischter Salami Aufschnitt mit gegrillte Saison Gemuesen
Selection of sliced salami and grilled saison vegetables / Charcuterie assortie et legumes desaison au grill
 Ассорти из мареммских мясных нарезок с сезонными овощами на гриле
- La rollatina di coniglio della nostra fattoria con cavolo nero e olive taggiasche € 15,00
Kaninchen Roulade mit Schwarzkohl, Pininenkerne und Oliven
Rabbit roulade with leaf cabbage, pinenuts and olives
Roulade de lapin avec chou noir, pignons et olives
 Рулет из крольчатины, выращенной на нашей ферме, с черной капустой и лигурийскими маслинами

I NOSTRI PRIMI PIATTI

OUR FIRST COURSES / NOS PREMIERS COURS / UNSERE ERSTEN KURSE

Наши первые блюда



- Il bauletto ripieno di bufala con ragù di scampi, timo e miele di acacia € 12,00
Stuffed handmade Ravioli with bufala mozzarella cheese, scampi ragu, thyme and acacia honey Raviolis
Ravioli farci à la bufflonne avec sauce à la langoustine, thym et miel d'acacia
Hausgemache Ravioli mit Bueffel Mozzarella und Scampi Ragout, Thymian u. Akazien Honig
 Нежный пирожок с начинкой из сыра Буфала и рагу из креветок с тимьяном и медом акации
- I tagliolini al chinotto di Savona (presidio Slow Food) con polpa di ricci € 16,00
Bandnudeln mit Bitterorange und Seeigelfleisch / Noodles with sour orange and sea urchin eggs
Nouilles avec chinottes et oursin
 Лигурийские тальолини с сальсой Chinotto di Savona (Slow Food) и нежным мясом морского ежа
- Il risottino Vialone Nano ai frutti di mare (minimo 2 persone) € 14,00
Vialone Nano Risotto with seafood (minimum 2 people)
Risotto Vialone Nano aux fruit de mer (min. 2 personnes)
Vialone Nano Risotto mit Meeresfruechten (min. 2 Personen)
 Рисотто приготовленное из высшего сорта риса Виолоне нано с морепродуктами (минимум на 2 х персон)
- Gli spaghetti alle vongole veraci € 14,00
Spaghetti with clams
Spaghetti avec palourdes
Spaghetti mit Vernusmuscheln
 Спагетти с моллюсками (мормонскими черенками)
- Gli gnocchetti di patate novelle crema di gorgonzola DOP € 14,00
Gorgonzola DOP cheese dumplings
Petit gnocchis de pommes de terre nouvelles à la crème de gorgonzola DOP
Kartoffel-Kloesschen mit Gorgonzola-Creme Sauce (DOP)
 Картофельные ньокки со свежими помидорами и базиликом
- I ravioli ripieni di melanzane e scamorza con pomodoro fresco e ricotta salata € 12,00
Aubergine und scamorza Ravioli with fresh tomato and salted ricotta
Raviolis d'aubergines et scamorza à la tomate fraiche et ricotta salée
Auberginen und Scamorazkaese Ravioli mit frischer Tomatensauce und gesalzener Ricotta
 Равиоли, фаршированные сыром Scamorza, баклажаном, свежими помидорами и соленой Рикоттой
- Le trofiette al pesto genovese D.O.P. € 9,00
Hausgemachte Nudeln mit Basilikumsauce
Home made noodles with basil sauce
Trofie (Pâtes) au pistou genoise
 Свежая паста трофетто домашнего приготовления с генуэзским песто (D.O.P. di Pra)

LE PROPOSTE DI PESCE DEL NOSTRO CHEF

THE PROPOSALS OF FISH OF OUR CHEF / LES PROPOSITIONS DE POISSON DE NOTRE CHEF

DIE VORSCHLÄGE VON FISCHEN UNSERES CHEFS

Особое рыбное блюдо от шеф повара с гарниром дня



(ACCOMPAGNATE DAL CONTORNO DEL GIORNO / *BEGLEITET VON DEN UMRISSEN DES TAGES*
ACCOMPANIED BY THE OUTLINE OF THE DAY / ACCOMPAGNÉ PAR LES GRANDES LIGNES DU JOUR)

Il fritto misto del Golfo con calamari, acciughe e gamberoni € 18,00
Mixed fried fish with squid, anchovies and prawns
Friture mixte de mer de calmars, gambas et anchois
Fisch Frituere mit Tintenfische, Sardellen und Garnelen
Ассорти из жареной рыбы с кальмарами, креветками и анчоусами.

L'orata del Mar Mediterraneo al Vermentino e olive Taggiasche (350g ca.) € 18,00
Sea bream with black olives
Petite daurade avec olives noires
Goldbrasse mit schwarze Oliven
Морской средиземноморский лещ в белом вине с маслинами

Il branzino del nostro Golfo al sale (350g ca.) € 18,00
Baked salted seabass
Loup de mer au four avec sel
In Salz Gebacken Sebarsch
Морской окунь (из здешнего залива) под солью

La sogliola alla mugnaia € 16,00
Sole in butter sauce
Sole Meunière
Seezunge nach Muellerin Art
Соль Меньер

I gamberoni e gli scampi con verdure grigliate € 24,00
Grilled King prawns and scampi with vegetables
Crevette et scampi grillés avec legumes
Reisengarnele und Kaiserhummer gegrillt mit Gemuesen
Королевские креветки и норвежские омары с овощами на гриле

Il trancio di pesce spada alla piastra € 16,00
Grilled swordfish escalope
Espadon escalope au grill
Schwertfisch Schnitzel vom Grill
Стейк из рыбы-меч на гриле

LE NOSTRE PROPOSTE DI CARNI TOSCANE
OUR PROPOSALS OF TUSCAN MEATS / NOS PROPOSITIONS DE VIANDES TOSCANES
UNSERE VORSCHLÄGE FÜR TOSKANISCHES FLEISCH
Мясное ассорти из Тосканы



(ACCOMPAGNATE DAL CONTORNO DEL GIORNO / *BEGLEITET VON DEN UMRISSEN DES TAGES*
ACCOMPANIED BY THE OUTLINE OF THE DAY / ACCOMPAGNÉ PAR LES GRANDES LIGNES DU JOUR)

- La tagliata di Fassona con rucola e scaglie di grana € 18,00
Fassona meat tagliata with wild rocket and grana padano cheese flakes
Entrecote de Fassona à la roquette sauvage et fines lamelles de Grana Padano
Fassona Fleisch mit wilde Rucola und Parmesan Flocken
Стейк из Ангуса с дикой рукколой и тертыми хлопьями сыра Grana Padano
- Il filetto di manzo al pepe verde € 18,00
Beef fillet with green pepper sauce
Boeuf à la sauce poivrade
Rind Filet mit gruenem Pfeffer
Говяжье филе в соусе из зеленого перца
- L'hamburger di Chianina ed il pomodoro scottati alla piastra € 14,00
Grilled Chianinahamburger
Hamburger Chianina au grill
Chianina Hamburger von Grill
Гамбургеры из говядины Кьянины с поджаренными помидорами
- Il roast beef con emulsione di olio extra vergine di oliva e limone biologico € 14,00
Roast beef with olives oil and bio lemon sauce emulsion
Roast beef avec sauce emulsion d'huile d'olive et citron bio
Roast beef mit Oliven Oel und Bio Zitronen Sauce Emulsion
Ростбиф под оливковым маслом первого отжима и соком лимона (био)
- La porchetta della nostra Fattoria alla Maremmana con pomodorini secchi € 12,00
Whole roast pork from with sun dried tomatoes
Cochonnet roti avec tomates séchées
Ganzes gebratenes Schweinchen mit getrocknete Tomaten
Молочный поросенок на вертеле (выращенный на нашей ферме) с вялеными помидорами
- Le costine d'agnello scottate al miele caldo d'acacia € 14,00
Roasted lamb rip with honey sauce
Cotolettes d'agneau roties avec sauce au miel
Lammrippchen mit Honig Sauce
Глазированные бараньи ребрышки в меде акаций

I NOSTRI CONTORNI E FORMAGGI
OUR SIDE DISHES AND CHEESES / NOS ACCOMPAGNEMENTS ET FROMAGES
UNSERE BEILAGEN UND KÄSE
Наши гарниры и сыры



<p>Le insalate assortite al nostro buffet <i>Salad in our cold buffet</i> <i>Salades assorties au buffet</i> <i>Salade unseres Buffet</i> Ассорти салатов</p>	<p>€ 9,00</p>
<p>Patate e verdure del giorno <i>Today's side dish</i> <i>Legumes du jour</i> <i>Beilangen des Tages</i> Гарнир нашего шеф-повара</p>	<p>€ 7,00</p>
<p>Le verdure di stagione alla piastra <i>Grilled Season vegetables</i> <i>Legumes de saison grillées</i> <i>Gegrillte Saison Gemuesen</i> Сезонные овощи на гриле</p>	<p>€ 9,00</p>
<p>Le verdure croccanti in pastella <i>Vegetable fritters</i> <i>Beignets de legume</i> <i>Gemuese-Beignets</i> Хрустящие овощи в кляре</p>	<p>€ 7,00</p>
<p>Le patatine fritte <i>French fried potatoes</i> <i>Pommes frites</i> <i>Pommes frites</i> Картофель-фри</p>	<p>€ 7,00</p>
<p>Il pecorino della nostra fattoria insaporito dall'aceto balsamico <i>Sheep's milk cheese with balsam vinegar</i> <i>Fromage de brebis au vinaigre balsamique</i> <i>Schafkaese mit Balsam Essig</i> Пекорино нашей фермы, приправленное бальзамическим уксусом</p>	<p>€ 7,00</p>
<p>Le nuvole di grana, la rucola, le noci e il miele maremmano <i>Parmesan clouds, rocket, nuts and honey</i> <i>Fromage parmesean, roquette, noix et miel</i> <i>Parmesan Wolken, Rucola, Nuesse und Hoing</i> Сыр Грана, руккола, грецкие орехи и мед Маремма</p>	<p>€ 9,00</p>
<p>Il piatto di formaggi assortiti <i>Choice of cheese</i> <i>Choix de fromages</i> <i>Kaeseauswahl</i> Ассорти сыров</p>	<p>€ 7,00</p>

LE NOSTRE INSALATE
SALAD / SALADES / SALAT
Наши салаты



Condiglione alla ligure € 12,00

(pomodoro, olive, cipolle, peperoni, cetrioli, sedano, basilico, origano)

Salad ligurian style (tomato, olives, onions, peppers, cucumbe, celery, basilic, oregano)

Salade ligurienne (tomate, olives, oignons, poivrons, concombre, celery, basilic, origan)

Salat nach Ligurischer Art (Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Gurke, Sellerie, Basilikum, Oregano)

Свежий лигурийский салат (помидоры, оливки, лук, перцы, огурцы, сельдерей, базилик, орегано)

L'insalata Nizzarda € 12,00

(lattuga, rucola, fagiolini, uova sode, pomodori, tonno, acciughe, olive, peperone giallo)

Salad Nicoise (lettuce, rocket, string beans, hard boiled eggs, tomato, tunafisch, anchovies, olives, yellow pepper)

Salade Nicoise (laitue, roquette, haricots verts, oeufs durs, tomate, thon, anchois, poivron jaune)

Nizzaer Salat (Kopfsalat, Rucola, Gruene Bohene, gekochte Eier, Tunfisch, Sardellen, Oliven, gelber Paprika)

Салат Нисуаз (листья салата, руккола, стручковая фасоль, вареные яйца, помидоры, тунец, анчоусы, оливки, перцы)

La sfiziosa € 12,00

(lattuga, rucola, trevisana, tonno, mais, mozzarella, carotine julienne, melanzane)

Large salad (lettuce, rocket, red chicory, tunafish, maize, mozzarella, julienne carrots,

Pachino tomato, boiled egg)

Grand salade (laitue, roquette, chicorée rouge, thon, mais, mozzarella, carotte julienne,

tomate Pachino, oeufz dur)

Grosses Salat (Kopfsalat, Rucola, Rote Zichorie, Tunfisch, Mais, Mozzarella, julienne Karotten,

Pachino Tomaten, Gekochtes Ei)

Салат Sfiziosa (салат, руккола из Тревизаны, тунец, кукуруза, моцарелла, Жюльен из моркови, сладкий перец)



LE PROPOSTE DEL NOSTRO CHEF PASTICCERE

THE PROPOSALS OF OUR PASTRY CHEF

LES PROPOSITIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

DIE VORSCHLÄGE UNSERES KONDITORS

Сладости от нашего шеф-повара



Il semifreddo al torroncino <i>Nougat Parfait / Parfait au nougat / Das Nougat-Parfait / Нуга-Парфе</i>	€ 8,00
La crema catalana flambata <i>Flambe catalan cream / Crème Catalana flambé / Catalana Creme flambiert</i> Каталонский крем с карамельной корочкой	€ 6,00
La panna cotta al caramello <i>Caramel Cream pudding / Panna cotta au caramel / Sahne Pudding / Панна-Котта с карамелью</i>	€ 6,00
La crêpe con banana e Nutella <i>Banana and Nutella Crêpe / Crêpe à la banane et au Nutella / Crêpe mit Nutella</i> Блинчик с Нутеллой	€ 8,00
Il flan al fondente Perugina dal cuore caldo <i>Perugina dark chocolate pie with soft heart / Tourte au fondant pérugin au cœur chaud</i> <i>Bittere Schokolade Toertchen / Шоколадный фондан</i>	€ 8,00
Le fragole al naturale <i>Strawberries / Fraises au naturel / Erdbeeren / Свежая клубника</i>	€ 8,00
La barchetta di ananas fresco <i>Fresh pineapple / Ananas frais / Frische Ananas</i> Свеже нарезанный ананас, оформленный в виде кораблика	€ 8,00
La coppetta di gelato assortito del nostro Chef pasticciere <i>Ice-cream / Glace de notre chef pâtissier / Eisbecher</i> Ассорти из нашего домашнего мороженого	€ 6,00
L'insalatina di frutta fresca di stagione <i>Fruit salad / Salade de fruits / Obstalat der Saison / Салат из свежих сезонных фруктов</i>	€ 6,00
Il sorbetto alla mela verde aromatizzato al lime <i>Green apple sorbet with lime / Sorbet aux pommes vertes et lime</i> <i>Gruener Apfel Sorbet mit Lime aromatisiert / Яблочный щербет с ароматом лайма</i>	€ 6,00



I NOSTRI MENÙ PER CELIACI

MENÙ SANS GLUTEN / ZOELLAKIE MENU / CELIAC MENU







Меню без глютена



ANTIPASTI PER CELIACI

STARTER FOR CELLIAC / HORS-D'OEUVRE POUR MALADIE CEOLIAQUE







VORSPESEN FUER ZOELIAKIE / ЗАКУСКИ БЕЗ ГЛЮТЕНА

- | | | |
|---|--|---------|
|  | <p>Gli anelli di calamaro croccanti con verdure
<i>Crispy squid rings with vegetables in sweet</i>
<i>Anneaux de calmar croustillants aux légumes</i>
<i>Tintenfisch Ringe krokant mit Gemuese</i>
Хрустящие кольца кальмаров с овощами</p> | € 12,00 |
|  | <p>La Battuta al coltello di gamberi con alghe e pepe rosa
<i>Oneglia red prawns tartare with seaweed and pink pepper</i>
<i>Crevette avec algues et sauce de pamplemousse</i>
<i>Rote Garnele - Tartare mit Algen und Rosa Pfeffer</i>
Нож для креветок с морскими водорослями и розовым перцем</p> | € 15,00 |
|  | <p>Il sauté di cozze e vongole con aglio, prezzemolo e pepe nero
<i>Mussels marinara style / Moules marinière / Miesmuscheln nach Matrosen Art</i>
Соте из мидий и моллюсков с чесноком, петрушкой и черным перцем</p> | € 9,00 |
|  | <p>La rollatina di coniglio della nostra fattoria con cavolo nero e olive taggiasche
<i>Rabbit roulade with leaf cabbage and olives</i>
<i>Roulade de lapin avec chou noir et olives</i>
<i>Kaninchen Roulade mit Schwarzkohl und Oliven</i>
Руллет из крольчатины, выращенной на нашей ферме, с черной капустой и лигурийскими маслинами</p> | € 15,00 |
|  | <p>La tartare di Chianina aromatizzata al lime, gocce di balsamico e capperi
<i>Chianina meat tartare with lime, balsamic vinegar drops and capers</i>
<i>Tartare de Chianina aromatisée au citron vert, gouttes de balsamique et capres</i>
<i>Rind Tartare mit Wilddrauke und Parmesan Flocken</i>
Тартар из говядины Кьянины под ароматным лаймовым соусом, бальзамическим уксусом и каперсами из Панталеррии</p> | € 15,00 |
|  | <p>Il tagliere di salumi tipici della Maremma con le verdure di stagione alla griglia
<i>Selection of sliced salami and grilled saison vegetables</i>
<i>Charcuterie assortie et saison legumes au grill</i>
<i>Gemischter Salami Aufschnitt mit gegrillte Saison Gemuesen</i>
Ассорти из мареммских мясных нарезок с сезонными овощами на гриле</p> | € 12,00 |







PRIMI PIATTI




OUR FIRST COURSES / NOS PREMIERS COURS / UNSERE ERSTEN KURSE / НАШИ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

-  **Le tagliatelle di mais con gamberoni sgusciati** € 14,00
Corn tagliatelle pasta with peeled king prawns / Tagliatelles de maïs aux crevettes décortiquées / Maisnudeln mit geschälten Garnelen / Кукурузная лапша с очищенными креветками
-  **Gli spaghetti alle vongole veraci** € 14,00
Spaghetti with clams / Spaghetti aux palourdes / Spaghetti mit Venusmuscheln / Спагетти с моллюсками
-  **Gli gnocchi di patate al pomodoro e basilico** € 12,00
Potato dumplings with tomato sauce and basil / Gnocchis de pomme de terre avec sauce tomate et basilic / Kartoffeln Kloesschen mit Tomatensauce und Basilikum / Картофельные ньокки со свежими помидорами и базиликом
-  **Le trenette al Pesto genovese** € 9,00
Trenette with basil sauce / Nouillesau pistou / Bandnudeln mit Basilikumsauce
Традиционная трюфейная паста с генуэзским соусом песто
-  **Le penne al ragù bolognese** € 9,00
Pasta bolognese / Pâtes bolognese / Nudeln mit Fleischsauce / Паста Пенне под соусом болоньесе
-  **I fusilli con pomodoro e mozzarella** € 9,00
Macaroni with tomato and mozzarella cheese / Pates avec tomate et fromage mozzarella
Makkaroni mit Tomaten und Mozzarella Kaese / Фузилли с помидорами и моцареллой

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH / POISSON/ FISCHGERICHTE / НАШИ

-  **Il fritto misto di pesce con calamari e gamberi** € 18,00
Mixed fried fish with squid, anchovies and prawns / Friture mixte de mer de calmars, gambas et anchois
Fisch Frituere mit Tintenfische, Sardellen und Garnelen / Ассорти из жареной рыбы с кальмарами, креветками и анчоусами
-  **L'orata del mediterraneo al vermentino e olive taggiasche** € 18,00
Gebackene Goldbrasse mit Gewuerzkraeture / Baked gilt head with aromatic herbs
Dorade au four avec herbes araomtiques / Морской средиземноморский лещ в белом вине с маслинами
-  **Il trancio di pesce spada alla piastra** € 16,00
Schwerfisch gegrillt / Grilled swordfish / Tranche d'espadon grillée / Стейк из рыбы-меч на гриле
-  **La sogliola alla mugnaia** € 16,00
Scholle nach Muellerin Art / Sole meuniere / Соль Меньер

SECONDI PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE / MEAT / VIANDE

-  **Il filetto di manzo al pepe verde** € 18,00
Rindfleisch Filet mit Gruene Pfeffer / Beefilet with green pepper / Filet de boeuf et poivre vert / Филе из говядины
Кьянины в соусе из зеленого перца
-  **La cotoletta alla milanese con le patate fritte** € 12,00
Wiener Schnitzel mit pommes frites / Veal cutlet Milanese style with pommes frites
Escalope panée et frites avec pommes frites / Котлета по-милански (панированная и жареная)
-  **La scaloppina di pollo aromatizzata al lime** € 12,00
Haehnchen Schnitzel in Zitronensauce mit Dampfgemuese / Chicken escalope with lemon sauce and steamed vegetables / Escalope de poulet au citron avec legumes à la vapeurn / Куриный эскалоп с лайм
-  **La fettina di vitellone alla griglia** € 12,00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kartoffelpueree / Grilled veal escalope with mashed potatoes
Escalope de veau grill avec purée de pomme de terre / Стейк из говядины на гриле

RISTORANTE

“LA VECCHIA MAREMMA”



DOLCI PER CELIACI

SWEETS FOR CELIAC / GATEAUX SANS GLUTEN / SUES SPEISEN FUER ZOELIAKIE

СЛАДОСТИ БЕЗ ГЛЮТЕНА

- | | | |
|---|--|--------|
|  | Il semifreddo al torroncino
<i>Nougart Parfait / Nougart Parfait / Nougart Parfait / Нуга-Парфе</i> | € 8,00 |
|  | La crema catalana flambata
<i>Broiled custard / Crème brûlée / Gebrannte Crème / Каталонский крем с карамельной корочкой</i> | € 6,00 |
|  | La panna cotta al caramello
<i>Whipped cream pudding / Flan à la crème fraîche / Sahnepudding / Панна-Котта с карамелью</i> | € 6,00 |
|  | La crêpe con banana e Nutella
<i>Banana and Nutella Crêpe / Crêpe à la banane et au Nutella / Crêpe mit Nutella</i>
Блинчик с бананами и клубникой | € 8,00 |
|  | Il flan al fondente Perugina dal cuore caldo
<i>Perugina dark chocolate pie with a soft heart / Gateaux / Dunkle Schokolade Toertchen mit warmen Herz</i>
Шоколадный фондан | € 8,00 |
|  | L'insalatina di frutta fresca di stagione
<i>Fruit salad / Salade de fruits / Obstalat der Saison / Салат из свежих сезонных фруктов</i> | € 6,00 |
|  | Le fragole al naturale
<i>Strawberries / Fraises au naturel / Erdbeeren / Свежая клубника</i> | € 8,00 |
|  | La barchetta di ananas fresco
<i>Fresh pineapple / Ananas frais / Frische Ananas</i>
Свеже нарезанный ананас, оформленный в виде кораблика | € 8,00 |
|  | La coppetta di gelato assortito del nostro Chef pasticciere
<i>Ice-cream / Glace de notre chef pâtissier / Eisbecher</i>
Ассорти из нашего домашнего мороженого | € 6,00 |
|  | La crema al caramello
<i>Crème Caramel / Crème Caramel / Crème Caramel / Карамельный крем</i> | € 8,00 |
|  | Il tiramisù della casa
<i>Hausgemachte Tiramisù / Home made tiramisù / Tiramisù de là maison / Тирамису</i> | € 8,00 |
|  | Il sorbetto alla mela verde aromatizzato al lime
<i>Green apple sorbet with lime / Sorbet aux pommes vertes et lime</i>
<i>Gruener Apfel Sorbet mit Lime aromatisiert / Яблочный щербет с ароматом лайма</i> | € 6,00 |



I NOSTRI MENÙ PER BAMBINI
KINDER MENU / KIDS MENU / MENU ENFANTS
НАШЕ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ



I ravioli di verdura al burro e parmigiano	€ 9,00
<i>Spinach ravioli with butter and parmesan / Ravioli d'épinard au beurre et parmesan</i>	
<i>Spinatravioli mit Butter u. Parmesan / Овощные равиоли в сливочном масле с пармезаном</i>	
Le pennette “i piccolini Barilla”	€ 9,00
<i>Macaroni with tomato sauce / Petite paste avec sauce tomate / Makkaroni mit Tomatensauce</i>	
Паста Пеннетте “маленькие” Barilla” в томатном соусе	
Le farfalle al pesto genovese	€ 9,00
<i>Little pasta with basil sauce / Petite pate au pistou / Kleine Nudeln mit Basilikumsauce</i>	
Паста Фарфалле с генуэзским песто	
Gli gnocchetti di patate al pomodoro fresco	€ 9,00
<i>Potato dumplings with tomato sauce / Gnocchis de pomme de terre avec sauce tomate</i>	
<i>Kartoffeln Kloesschen mit Tomatensauce / Картофельные ньокки со свежими помидорами</i>	
Il passato di verdure biologiche	€ 9,00
<i>Bio vegetables purée soup / Purée de legumes bio / Passierte Bio Gemuesesuppe</i>	
Органический овощной крем-суп	
La platessa al vapore	€ 9,00
<i>Steamed plaice with mashed potatoes / Sole à la vapeur avec puré de pomme de terre</i>	
<i>Gedaempfte Scholle mit Kartoffelpueree / Камбала приготовленные на пару</i>	
I bastoncini di merluzzo dorati al burro	€ 9,00
<i>Fried cod fish with “smile” potatoes / Batonnes de morue frits avec pomme de terre “Smile”</i>	
<i>Gebackene Kebeljaustebchen mit Smile Kartoffeln / Нежные палочки трески с в сливочном масле</i>	
Il tagliere di affettati misti con bresaola, prosciutto cotto, prosciutto crudo e salame	€ 9,00
<i>Selection of sliced ham and salami / Charcuterie assortie / Gemischter Aufschnitt</i>	
Мясное ассорти с брезаолой, вареной ветчиной, сырой ветчиной и колбасой	
Il wurstel alla griglia con Ketchup e maionese	€ 9,00
<i>Grilled Wurstel with Ketchup and Mayonnaise / Sausisse au grill avec Ketchup, mayonnaise</i>	
<i>Wurstel gegrillt mit Ketchup u. Mayonnaise / Жареная сарделька с кетчупом и майонезом</i>	
Le scaloppine al limone	€ 9,00
<i>Escalope with lemon sauce / Escalopes au citron / Schnitzel in Zitronensauce</i>	
Куриный эскалоп с лимоном	
Il petto di pollo alla piastra	€ 9,00
<i>Grilled chicken breast / Blanc de poulet grille / Haenchenbrust gegrillt / Стейк из индейки на гриле</i>	
L’hamburger di scottona alla griglia	€ 9,00
<i>Grilled hamburger / Hamburger au grill / Hamburger / Говяжий гамбургер на гриле</i>	
La cotoletta alla milanese impanata e frita	€ 9,00
<i>Cutlet Milanese Style / Escalope panée / Wiener Schnitzel</i>	
Котлета по-милански (панированная и жареная)	

