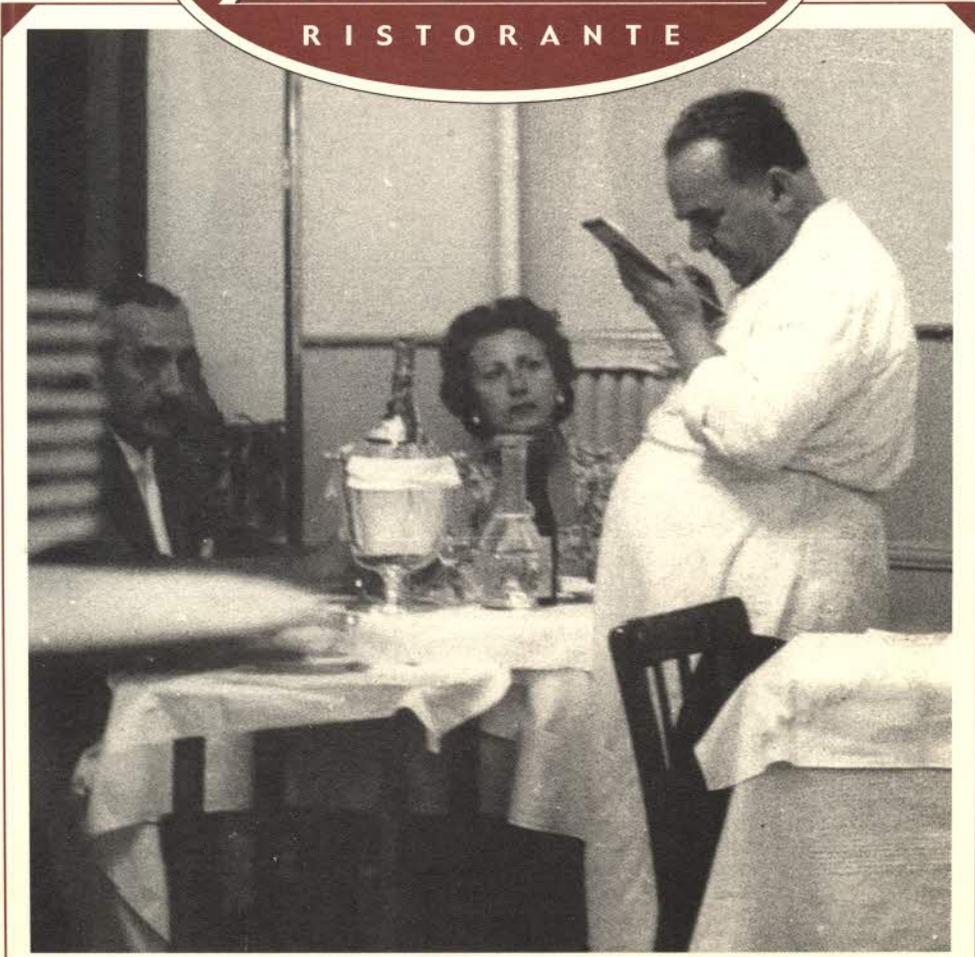


45  
*piazza Mino*  
R I S T O R A N T E



• **M** • **E** • **N** • **U** •  
m e n u

UN PERCORSO  
NELLA  
TRADIZIONE  
DELLA  
RISTORAZIONE

## *Degustazione*

### *La* **F · A · N · T · A · S · I · A ·** *del mare*

*Un affascinante viaggio attraverso  
i sapori del mare con uso di pesce appena pescato  
e verdure di stagione tipiche della nostra regione.*

#### **FANTASY OF THE SEA**

*A nice travel through the tasting of the flavour  
of the sea, especially the fresh taste of fish,  
and vegetables in season from our part.*

*Lire* .....  
*Euro* ..... 

### *La* **T · R · A · D · I · Z · I · O · N · E ·** *della terra*

*Con alle spalle una tradizione culinaria centenaria,  
severi nel conservare le antiche tradizioni toscane,  
rivisitiamo con voi le ricette di una volta  
per restituirvi quel piacere, ormai un pò smarrito  
del mangiare e bere bene.*

#### **THE TRADITION FROM THE FARM**

*In our hundred years of Tuscan family cooking...  
we bring back the tradition of the pleasure  
of eating and drinking in comfort.  
Unfortunately this tradition has been forgotten.*

*Lire* .....  
*Euro* ..... 

## LE ENTRATE

### *Hors d'œuvre*

- Spada affumicato con insalatine *Smoked sword fish with salad*  
 Insalatina grottamare *Big Stamed seafood salad*  
 Ostriche francesi su specchio di ghiaccio e limone *French oyster with lemon*  
 Scampi con burrida di cipolle di Tropea *Steamed Scampi with Tropea onions*  
 Zappetta di calamaretti con verdure *Squids soup*  
 Fantasia di antipasti di mare *Seafoods Fantasy*  
 Ricerca di salumi della campagna toscana *Tuscan salami*  
 Crostini toscani e bruschette *Tuscan crostini and bruschetta*

## LA PASTA FRESCA

### Home-made fresh pasta

- Il "mare" sugli spaghetti *Spaghetti with seafood select*  
 Zuppa di molluschi con crostone *Molluscs soup*  
 Risottino gamberi e mele verdi *Risotto with prawns and green apples*  
 Ravioli di branzino con gamberi porro e zafferano *Sea Bass Ravioli with prawns, leeks, saffron*  
 Tagliatelle all'astice *Tagliatelle with lobster and cherry tomatoes*  
 Pappardelle tirate a mano con ragù di chianina e pomodoro fresco *Pappardelle with fresh ragout*  
 Minestrone di verdure del contadino *Vegetables soup*  
 Tortelloni ricotta e spinaci con ragù di verdure *Ravioli with ricotta cheese and spinach*  
 Raviolacci Medioevali sulla lepre *Medioeval meat ravioli on hare sauce*

## I SAPORI DEL MARE E DELLA TERRA

### *The flavour from the sea and from the country land*

- Insalata tiepida di polpo *Octopuss salad*  
 Filetto di orata al cartoccio al profumo di mare *Fillets of Gilthead seabream with seafood*  
 Branzino con patate e carciofi *Sea Bass with potatoes an artichokes*  
 Spigola al sale *Sea Bass in a salt crust*  
 Astice alla catalana sarda *Lobster catalan style*  
 Baccalà mantecato con polenta *Pureed Salt cod with polenta*  
 Tutto quello che di fresco viene dal mare sulla griglia, in guazzetto, all'isolana o come decideremo di farlo con lo Chef  
*Fresh fish grilled, stewed with tomato sauce, with vegetables or however togheter will decide to make it*  
 Filetto di Chianina *Fillet of beef*  
 Pollo marzaio ai carboni con patate arrosto al ramerino *Grilled Chicken with potatoes*  
 Bocconcini di Coniglio fritto con verdure croccanti *Fried Rabbit with vegetables*  
 Grigliata di verdure *Grilled vegetables*  
 Selezione di formaggi con miele di acacia *Assorted cheeses with acacia-blossom honey*

**Tutti i giovedì Carrello dei bolliti con salsa verde, mostarde...**



GRANDE  
STAGIONE  
**SAN PELLEGRINO**  
MAGGIO OTTOBRE

PER CHIAMA...  
S...  
S...



**SANPELLEGRINO**

**DANNA**