

# Benvenuti

## **al ristorante «La Casaccia» di Tonda**

Il sapore tutto toscano della dolce vita

---

Herzlich willkommen

**im Restaurant «La Casaccia», Tonda**

Toskanischer Lebensgenuss

# Chef: Angelo Belluccio

---

## Legenda

### Zeichenerklärung

V Piatti vegetariani/Vegetarische Gerichte

\* Probabile uso di ingredienti surgelati/Tiefgefrorene Zutaten möglich

1 Cereali contenenti glutine / Getreideprodukte mit Gluten

2 Crostacei/Krustentiere

3 Uova /Eier

4 Pesce/Fisch

5 Arachidi/Erdnüsse

6 Soia/Soja

7 Latte/Milch

8 Frutta a guscio/alle Nusssorten

9 Sedano/Sellerie

10 Senape/Senf

11 Sesamo/Sesam

12 Anidride solforosa/Schwefeltrioxid

13 Lupini/Lupine

14 Molluschi/Weichtiere

Per specifiche allergie, rivolgersi al personale di sala / Bei besonderen Allergien, wenden Sie sich an das Personal

Coperto – Gedeck Euro 2,70 – Gratis fino ai 6 anni/Gratis bis 6 Jahre

## Senza glutine

### Glutenfrei

---

Crostini e bruschette disponibili con pane senza glutine.

Spaghetti, penne e fusilli senza glutine per primi piatti.

Chiedere al personale di sala per il condimento.

Crostini und Bruschetta mit glutenfreiem Brot.

Spaghetti, Penne und Fusilli glutenfrei für Nudelgerichte.

Fragen Sie bitte die Mitarbeiter für die Sauce.

## SPECIALE TARTUFO FRESCO

### SPEZIALMENÜ „FRISCHE TRÜFFEL“

Carpaccio di vitellone con tartufo fresco Rinder-Carpaccio mit frischem Trüffel	22.00
Uovo al tegamino con scaglie di tartufo fresco Spiegeleier mit frischem Trüffel 7	12.00
V Tagliolini fatti in casa al tartufo fresco Hausgemachte Tagliolini an frischem Trüffel *1/3/7	17.00 ½ 13.90
Filetto di vitellone al tartufo fresco Rinderfilet mit frischem Trüffel 7	30.00
Tagliata di manzo al tartufo fresco Tagliata vom Rind mit frischem Trüffel	25.00
Orata con funghi porcini e tartufo fresco Goldbrasse mit Steinpilzen und frischem Trüffel 7	26.00

## ANTIPASTI

### VORSPEISEN

#### Antipasto La Casaccia (salumi di caccia, crostini, pecorino)

Aufschnitt vom Wild, Crostini und Schafskäse 1/7 10.00

#### Antipasto Toscano (salumi, crostini, verdure sott'olio) 1/7

Aufschnitt, Crostini und Gemüse in Öl 9.00

#### Tris di fritto con uovo, fiore di zucca e pizzecca al pecorino

Frittierte Spezialitäten: Ei, gebackene Kürbisblüte, Pizza mit Schafskäse 1/3/7 10,00

#### Crostini misti toscani

Verschiedene Crostini toskanischer Art 1/4/7 8.50

#### V Bruschetta 1 6.60

#### Prosciutto e melone

Schinken und Honigmelone 8.50

#### Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro

Büffel-Mozzarella und Tomaten 7 10.00

#### Carpaccio di carciofo fresco con parmigiano e salsa di acciughe

Carpaccio aus frischen Artischocken, garniert mit Parmesan und Anchoviscreme 7 9,50

#### Insalatona di stagione

Grosser Salat der Saison 4/7 10.00

V	<b>Parmigiana di melanzane</b> Auberginengratin mit Parmesankäse 7	9.50
V	<b>Misto di verdure gratinate con olio all'aglio e peperoncino</b> Gemischtes gratinierte Gemüse in Knoblauch- und Chiliöl	10.00
	<b>Polpo marinato su crema di ceci</b> Marinierte Oktopus auf Kichererbsencreme *	12.00
	<b>Gamberetti all'aglio</b> Garnelen an Knoblauch *	10.00
	<b>Gran piatto di cozze alla Vernaccia</b> Grosser Teller Miesmuscheln in Vernaccia Weisswein 14	9.00
	<b>Carpaccio di tonno agli agrumi</b> Thunfisch-Carpaccio an Zitrusfrüchten *	13.00
	<b>Tartara di tonno</b> Thunfisch Tartar *	13.00



## PRIMI PIATTI

### NUDELGERICHTE

	<b>Maltagliati fatti in casa al cinghiale</b>			
	Hausgemachte Maltagliati Nudel mit Wildschwein Hackfleisch Soße *1/3	9.50	½	6.90
	<b>Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta con ragú di fagiano alla genovese</b>			
	Hausgemachte Tortelli, Ricotta Füllung an Fasan Ragout und Zwiebel Soße *1/3/7	10.50	½	7.90
V	<b>Ravioli maremmani fatti in casa salvia e burro</b>			
	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an Butter und Salbei *1/3/7	9.50	½	6.90
V	<b>Ravioli fatti in casa al pomodoro fresco</b>			
	Hausgemachte Ravioli mit Ricotta an frischen Tomaten *1/3/7	9.50	½	6.90
V	<b>Tagliatelle fatte in casa ai porcini</b>			
	Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen *1/3/7	9.50	½	6.90
	<b>Tagliatelle fatte in casa ai carciofi con pancetta e parmigiano</b>			
	Hausgemachte Tagliatelle mit Artischocken, Speck & Parmesansauce *1/3/7	10.00	½	7.50
V	<b>Pici cacio e pepe</b>			
	Pici mit Käse und Pfeffer *1/7	9.00	½	6.50
	<b>Pici al ragú di lepre</b>			
	Pici mit Hasen Ragout *1/7	10.50	½	7.90

V	Spaghetti all'arrabbiata			
	Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, scharf gewürzt	1	6.90	½ 4.90
V	Saccottino di pasta fatta in casa alla barbabietola rossa, ripieno di ricotta ed erba cipollina su crema di cavolo nero e chips di parmigiano			
	Hausgemachte Rote Beete Teig mit Ricotta und Schnittlauch gefüllt auf Schwarzkohlcreme garniert mit Parmesan Chips	*1/3/7	10.50	½ 7.90
V	Gnocchi fatti in casa ai formaggi			
	Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Käse Soße	*1/3/7	8.20	½ 6.10
	Lasagne	*1/3/7	8.20	
V	Risotto ai porcini			
	Risotto mit Steinpilzen	*7	10.00	½ 7.50

### Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

	Tortellino fatto in casa in brodetto con ripieno di coniglio e speck			
	Hausgemachte Tortellini mit Kaninchen- und Speck Füllung auf Brühe - Fond		10.50	½ 7.90
		*1/3/7		
	Risotto allo zafferano di San Gimignano e lardo di Cinta senese			
	Risotto mit Safran von San Gimignano und Fettspeck von Cinta Senese Schwein	7	9.50	½ 6.90

### Risotto ai frutti di mare agli agrumi e zenzero

Risotto mit Meeresfrüchten an Zitrusfrüchten und Ingwer \* /2/14 12.00 ½ 9.90

### Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten \* /1/2/4/14 12.00 ½ 9.90

### Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln 1/14 12.00 ½ 9.90

### Tagliatelle fatte in casa pesto di rucola e gamberi

Hausgemachte Tagliatelle mit Rucola Pesto und Garnelen \* /1/3 11.00 ½ 8.90

### Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

Tagliolino fatto in casa con tonno, menta, melanzane e  
pomodorini

Hausgemachte Tagliolino mit Thunfisch, Minze, Auberginen, Kirschtomaten 12.00 ½ 9.90

\* /1/3/4



## ZUPPE

## SUPPEN

### V Ribollita

Toskanische Brotsuppe mit Gemüse und weißen Bohnen 1 7.00

### V Zuppa ai funghi porcini con pane all'aglio

Suppe mit Steinpilzen und Knoblauchbrot \*/1 7.80

### V Pappa al pomodoro

Toskanische Tomaten Brotsuppe 1 7.00



## SECONDI PIATTI DI CARNE

### FLEISCHGERICHTE

Tagliata di manzo ai carciofi freschi

Rindstagliata mit frischen Artischocken \*

18.00

Tagliata di manzo ai funghi porcini e cipolla rosa al sale

Rindstagliata mit Steinpilzen und roten Zwiebel an Salz \*

19.50

Tagliata di manzo rucola e parmigiano

Rindstagliata mit Rucola und Parmesan 7

17.00

Tagliata al gorgonzola con patate chips

Rindstagliata mit Gorgonzola Käse und Kartoffelchips 7

18.00

Scaloppina di vitello ai funghi porcini

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen \*/1/7

16.50

Scaloppina al limone

Kalbsschnitzel mit Zitrone 1/7

14.50

<b>Fagiano alla genovese con olive</b>	
Fasan an Zwiebel Soße und Oliven *	15.50
<b>Filetto alla griglia</b>	
Rinderfilet vom Grill	22.00
<b>Spezzatino di cinghiale alla toscana</b>	
Wildschwein Gulasch toskanischer Art *	15.00
<b>Costolette di agnello fritte con salsa al peperone</b>	
Lammkotelett mit Paprika Sauce*/1/3	16.50
<b>Filetto di maiale con patate e peperone crusco</b>	
Schweinefilet mit knusprigen Kartoffeln und "Crusco"-Paprika *	16.50

### Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

#### Cordon bleu ai funghi porcini e provola affumicata

Cordon bleu mit Steinpilzen und geräuchertem Käse \*/1/3/7 16.00

#### Filetto in crosta Kadaifi con salse di tartufo, porcini e chimichurri

Rindsfilet in Kataifi-Teig Krüste mit Trüffel-, Steinpilzen- und Chimichurri Sauce 24.00

\*/1/7



Bistecca alla Fiorentina

50.00/kg

## SECONDI PIATTI DI PESCE

### FISCHGERICHTE

Orata in crosta di sale aromatizzato

Goldbrasse in Kräuter Salzkruste

19.00

Orata alle verdure di stagione

Goldbrasse mit Gemüse der Saison

19.00

#### Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

Tagliata di tonno alla griglia

Thunfisch Tagliata vom Grill \*

19.00

Zuppa di pesce

Fischsuppe \*/2/4/14

21.00

Misto mare alla griglia (gamberoni, tonno, polpo) con salsa alla menta

Verschiedene Fische vom Grill (Riesengarnelen, Thunfisch, Oktopus) mit Pfefferminz Sauce \*/2/4/14

21.00

Trancio di salmone gratinato alle erbe aromatiche

Gratinierter Lachs mit Gewürzkräutern \*/1/2/4/14

16.00

## CONTORNI

### BEILAGEN

V	Patate al rosmarino Gebratene Rosmarin Kartoffeln	4.70
V	Patate chips Kartoffelchips	4.50
V	Patatine fritte Pommes *	4.50
V	Verdure miste Verschiedenes Gemüse	4.80
V	Insalata di finocchio e arancia Fenchel und Orangen Salat t	5.00
V	Fagioli ai sapori toscani Weiße Bohnen toskanisch gewürzt	4.50
V	Porcini al vino Steinpilze an Wein *	6.80
V	Spinaci al burro Butterspinat */7	4.50
V	Spinaci al limone Spinat mit Zitrone *	4.50

V	Insalata mista	
	Gemischter Salat	4.50
V	Pasta / riso	
	Nudel 1/ Reis	4.00