

# 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 Rinds-Carpaccio mit frischer Trüffel	22.00	
Tartare di manzo al tartufo fresco Rindfleisch Tartar mit frischer Trüffel 7	19.00	
Uovo al tegamino con scaglie di tartufo fresco Spiegeleier mit frischer Trüffel 7	12.00	
V Tagliolini fatti in casa al tartufo fresco Hausgemachte Tagliolini an frischer Trüffel 1/3/7	17.00	½ 13.90
Filetto di vitellone al tartufo fresco Rindsfilet mit frischer Trüffel 7	34.00	
Costata di manzo al tartufo fresco (per 2 persone) Rindsteak mit frischer Trüffel (für 2 Personen)	50.00	
Orata con funghi porcini e tartufo fresco Goldbrasse mit Steinpilzen und frischer 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	8.50
	Crostini misti toscani Verschiedene Crostini toskanische Art 1/4/7	8.50
V	Bruschetta 1	6.60
	Prosciutto e melone Schinken und Honigmelone	8.00
	Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro Büffel-Mozzarella und Tomaten 7	9.00
V	Insalatona di stagione Grosser Saisonsalat	10.00
V	Parmigiana di melanzane Auberginengratin mit Parmesankäse 7	9.00
V	Misto di verdure gratinate con olio all'aglio e peperoncino Gemischtes gratinierte Gemüse in Knoblauch- und Chiliöl	10.00
	Polpo marinato su crema di ceci 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 an Vernaccia Weisswein	14	8.50
<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 e bietole su fonduta di pecorino</b>			
	Hausgemachte Tortelli Ricotta und Mangold auf Schafskäse Fondue 1/3/7	10.50	½	7.90
V	<b>Ravioli maremmani fatti in casa salvia e burro</b>			
	Hausgemachte Ravioli Spinat und Ricotta an Butter und Salbei 1/3/7	9.50	½	6.90
V	<b>Ravioli maremmani fatti in casa al pomodoro fresco</b>			
	Hausgemachte Ravioli Spinat und 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
V	<b>Pici cacio e pepe</b>			
	Pici mit Käse und Pfeffer 1/7	9.00	½	6.50
V	<b>Spaghetti all'arrabbiata</b>			
	Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, scharf gewürzt 1	6.90	½	4.90
V	<b>Gnocchi fatti in casa ai formaggi</b>			
	Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Käse Soße 1/3/7	8.00	½	6.10

Lasagne	*1/3/7/9		8.00
V Lasagna vegetariana con broccoli e provola affumicata			
Vegetarische Lasagne mit Brokkoli und geräuchertem Provola Käse	*1/3/7		9.00
V Risotto ai porcini			
Risotto mit Steinpilzen	*7		9.50 ½ 6.90

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

Saccottino fatto 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

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 finocchietto selvatico

Risotto mit Meeresfrüchten an Zitrusfrüchte und wilden Fenchel 2/14

11.00 ½ 8.90



<p><b>Scialatiello fatto in casa di grano saraceno con tonno, menta, melanzane e pomodorini</b>  Hausgemachte Scialatiello aus Buchweizen Mehl mit Thunfisch, Minze, Auberginen, Kirschtomaten *1/4</p>	12.00	½	8.90
<p><b>Spaghetti alla chitarra fatti in casa al ragú di mare</b>  Hausgemachte Spaghetti "alla chitarra" mit Fisch Ragout */1/2/3/4/14</p>	11.00	½	8.90
<p><b>Spaghetti alle vongole</b>  Spaghetti mit Venusmuscheln 1/14</p>	10.00	½	6.90
<p><b>Tagliatelle fatte in casa pesto e gamberi</b>  Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto und Garnelen */1</p>	10.00	½	7.90

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

<p><b>Cartoccio di pasta Calamarata allo scoglio</b>  Calamarata Nudel "allo scoglio" in Folie */1/2/4/14</p>	12.00	½	9.90
---	-------	---	------

## 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 funghi porcini e cipolla rosa al sale

Tagliata vom Rind mit Steinpilzen und roten Zwiebel an Salz \* 19.50

Tagliata di manzo rucola e parmigiano

Tagliata vom Rind mit Rucola und Parmesan 7 17.00

Tagliata al gorgonzola, radicchio e salsa al Chianti

Tagliata vom Rind mit Gorgonzola Käse, Radicchio an Chianti Soße 7 18.00

Scaloppina di vitello ai funghi porcini

Kalbschnitzel mit Steinpilzen \*/1/7 16.00

Scaloppina al limone

Kalbschnitzel mit Zitrone 1/7 14.00

Filetto di maiale su fonduta di pecorino e pere

Schweinsfilet auf Schafskäse Fondue und Birne 1/7 16.50

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

Rindsfilet in Kataifi-Teig Kruste mit Trüffel-, Steinpilzen- und Chimichurri Sauce \*/1/7 23.00

Filetto alla griglia

Rindsfilet vom Grill

20.00

Spezzatino di cinghiale alla toscana

Wildschwein Gulasch toskanische Art \*

15.00

Costolette di agnello con riduzione al Chianti

Lammkotelette an reduzierter Chianti Soße \*

16.50

Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

Costata di manzo ai funghi porcini (per 2 Persone)

Rindsteak mit Steinpilzen (für 2 Personen) \*

42.00

Bistecca 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 Saisongemüsen

19.00

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

Tagliata di tonno alla griglia

Thunfisch Tagliata vom Grill \*

18.50

Zuppa di pesce

Fischsuppe \*/2/4/14

21.00

Misto mare alla griglia

Verschiedene Fische vom Grill \*/2/4/14

20.00

Gamberoni alle erbe aromatiche di Tonda

Riesengarnelen mit Gartenkräutern aus Tonda \*

19.00

## CONTORNI

### BEILAGEN

V	Patate al rosmarino Gebratene Rosmarin Kartoffeln	4.50
V	Verdure miste Verschiedene 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