

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

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 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 Rindsfilet mit frischem Trüffel 7	30.00	
Tagliata di manzo al tartufo fresco Tagliata vom Rind mit frischem Trüffel	25.00	

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Antipasto La Casaccia con salumi di caccia e al tartufo, pizzecca al pecorino, polenta gorgonzola e salame piccante Aufschnitt vom Wild, Trüffelsalami, Pizzecca mit Schafskäse, Polenta mit Gorgonzola und scharfem Salami) 1/7	10.00
Antipasto Toscano di salumi, salsa di fegatini, verdure grigliate, pecorino 1/7 Aufschnitt, Hühnerleber Paté, gegrilte Gemüse, Schafskäse)	9.00
Fiori di zucca fritti con ripieno di mozzarella, ricotta e alici Frittierte Kürbisblüten gefüllt mit Mozzarella, Ricotta und Anchovis 1/3/4/7	10,00
Crostini misti toscani Verschiedene Crostini toscanischer Art 1/4/7	8.50
V Bruschetta 1	6.60
Prosciutto e melone Schinken und Honigmelone	8.50
Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, origano e basilico Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Oregan 7	10.00
Insalatona di stagione con pecorino, olive nere e origano Grosser Salat der Saison mit Schafskäse, schwarzen Oliven und Oregano 4/7	10.00

V	Parmigiana di melanzane Auberginengratin mit Parmesankäse 7	9.50
V	Misto di verdure grigliate con olio all'aglio e peperoncino Gemischtes gegrillte Gemüse in Knoblauch- und Chiliöl	10.00
	Polpo grigliato su crema di zucchini in scapece Gegrillte Oktopus auf Zucchini Creme mit Pfefferminze *	12.00
	Gamberetti all'aglio Garnelen an Knoblauch *	10.00
	Gran piatto di cozze alla Vernaccia Grosser Teller Miesmuscheln an Vernaccia Weisswein 14	9.00
	Carpaccio di tonno agli agrumi Thunfisch-Carpaccio an Zitrusfrüchten *	13.00
	Tartara di tonno Thunfisch Tartar *	13.00

PRIMI PIATTI

NUDELGERICHTE

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

	Tagliolino fatto in casa alle verdure con pecorino Hausgemachte Tagliolini mit Gemüse Ragout und Schafskäse */1/3/7	9.50	½	6.90
	Risotto allo zafferano di San Gimignano con gamberi e porcini Risotto mit Safran von San Gimignano, Garnelen und Steinpilzen */2/7	11.00	½	8.90

Risotto ai frutti di mare agli agrumi e zenzero

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

Spaghetti ai frutti di mare freschi

Spaghetti mit frischen 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
	Zuppetta di pesce con crostini all'aglio		
	Kleine Fischsuppe mit knusprigem Knoblauchbrot	*/1/2/4/14	14.00

SECONDI PIATTI DI CARNE

FLEISCHGERICHTE

Tagliata di manzo ai carciofi freschi e provolone Podolico Rindstagliata mit frischen Artischocken und Provolone Käse aus Basilicata * / 7	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 Kalbschnitzel mit Steinpilzen */1/7	16.50
Scaloppina al limone Kalbschnitzel mit Zitrone 1/7	14.50

Fagiano alla genovese con olive

Fasan an Zwiebel Soße und Oliven *

15.50

Filetto di manzo alla griglia

Rindsfilet vom Grill

20.00

Filetto di manzo con patate e peperone crusco

Rindsfilet mit knusprigen Kartoffeln und "Crusco"-Paprika *

22.00

Spezzatino di cinghiale alla toscana

Wildschwein Gulasch toskanischer Art *

15.00

Costolette di agnello fritte con salsa al peperone

Lammkotelette mit Paprika Sauce*/1/3

16.50

Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

Cordon bleu ai funghi porcini e provola affumicata

Cordon bleu mit Steinpilzen und gerauchertem Käse */1/3/7

16.00

Bistecca alla Fiorentina

50.00/kg

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISCHGERICHTE

Spigola all'acqua pazza

Geschmorter Seebarsch mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Pfefferminze

19.00

Spigola alla griglia

Gegrillter Seebarsch

19.00

Orata al forno con verdure di stagione

Gebratene Goldbrasse mit Saisongemüsen

19.00

Lo Chef Angelo consiglia – Der Chef Angelo empfiehlt

Tagliata di tonno alla griglia

Thunfisch Tagliata vom Grill *

19.00

Misto mare alla griglia con gamberoni, tonno, orata, cozze e calamaro

Verschiedene Fische vom Grill mit Riesengarnelen, Thunfisch, Goldbrasse, Miesmuschel und Tintenfisch

*/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	Patatine fritte Pommes *	4.50
V	Verdure miste Verschiedene Gemüse	4.80
V	Insalata di finocchio e arancia Fenchel und Orangen Salat t	5.00
V	Fagioli all'uccelletta Weiße Bohnen mit Tomaten, Salbei und Knoblauch	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