

# Menù

## **Antipasti di Terra**

Tagliere di Salumi e formaggi della tradizione toscana con coccole fritte  
*Tuscany Curvingboard of salami and cheeses with "Coccole Fritte" (fried bread balls)*

Fantasia di lattughini e fiori con Pecorino Cenerino, Finocchi e Noci  
*Lettuce salad with "Pecorino Cenerino" cheese, Fennels and Walnuts*

Finissima di filetto di manzo in crosta di pepe e caffè su coulis di peperoni gialli  
*Beef filled Carpaccio in pepper and coffee crust with yellow peppers coulis*

Crema di Patate bianche con porro caramellato allo zafferano  
*White Potatoes cream and caramelized leek with saffron*

Carpaccetto di Manzo con rughetta e petali di Grana Padano  
*Beef Carpaccio with rocket and Grana's Flakes*

## **Antipasti di Mare**

Foglie di Salmone marinato agli agrumi ed erbe con misticanza e citronette all'arancia  
*Slices marinated Salmon with citrus citronette*

Tartare di Tonno Rosso e Agrumi su Misticanza di Stagione  
*Red Tuna Fish "Tartare", citrus and Seasonal Mix Salad*

Insalatina tiepida di Mare su specchio di crema al basilico  
*Seafood salad with Basil Cream*

Vellutata di Piselli con finissima di Seppie al profumo di Limone  
*Cream of peas with fine cuttlefish lemon scent*

Impepata di Cozze e Vongole  
*Sauté of Mussel and Clams*

## **Primi Terra**

Spaghetti alla chitarra con funghi dei colli lucchesi e guancialetta croccante su specchio di crema di pecorino toscano

*Spaghetti with mushrooms and crunchy "Guancialetta" in Tuscan pecorino fondue*

Tortelloni della Maremma con burro nocciola, mandorle tostate e scaglie di pecorino dei colli toscani

*Ricotta and spinach Ravioli with "Dark butter", almond and tuscan pecorino flakes*

Mezzemaniche estive alla Trapanese

*"Mezzemaniche" pasta with ciliegini tomatoes, mozzarella and basil*

Trofiette con pomodorini, olive taggiasche e origano al profumo di limone

*Trofie with small tomatoes, olives and oregano in lemon fragrance*

Pappardelle al cinghiale

*"Pappardelle" with wildboar*

Pappardelle con zucchine croccanti e crema di ricotta al profumo di Arancia

*Pappardelle" with crunchy courgettes and cottage cheese cream in Orange fragrance*

Gratin di Paccheri di Gragnano con filangée di Carciofi e salsiccia Toscana in crosta di Parmigiano

*Gratinated Paccheri with artichokes and sausage in Parmesan crust*

Riso mantecato allo Champagne

*Risotto with Champagne*

## **Primi Mare**

Chicche di patate con Branzino del mediterraneo e granella di Pistacchi di Bronte

*Gnocchi Pasta with Sea Bass and whole of "Bronte" Pistachios*

Spaghetti alla chitarra all'amatriciana di mare con seppie e gamberi

*Spaghetti in amatriciana sauce with cuttlefish and prawns*

Ravioletti di mare con Orata, Limone e Gamberi

*Fish Ravioli with sea bream, lemon and prawns*

Calamarata con Gamberi, mentuccia e Cubettata di fragole

*"Calamarata" Pasta with Prawns, mint and strawberries*

Risotto mantecato ai Frutti di Mare

*Risotto with seafood*

Trofiette con salsa alla trabaccolara e pomodorini

*Trofie pasta with trabaccolara sauce and ciliegini tomatoes*

Spaghetti alla chitarra con pesce spada, melanzana e mentuccia

*Spaghetti with swordfish, eggplant and mint*

Spaghetti alla chitarra con astice del mediterraneo alla locandiera

*Spaghetti with Mediterranean Sealobster*

## Secondi Terra

Tagliata di Manzo con Funghi dei nostri colli, guanciale croccante e petali di formaggio di Fossa  
*Finelly Sliced Beef with mushrooms crunchy "Guanciale" and Fossa cheese flakes*

Suprema di Pollo con ananas e cipolle rosse al rhum  
*Chicken with pineapple and red onions sautéed with rhum*

Costolette di agnello in crosta di mandorle con tortino di patate agli aromi e fonduta di Parmigiano Reggiano  
*Lamb ribs in almond crust with potatoes in herbs fragrance and Parmesan fondue*

Filetto di manzo glassato al miele e nocciole tostate con cestino sfogliato di zucchine croccanti alle erbe aromatiche  
*Fillet of Beef glazed with honey and roasted nuts and puff-pastry nest with crunchy courgettes*

Bistecca (1,1 – 1,3 Kg) Fiorentina con insalata e patate agli aromi  
*Fiorentina Steak with potatoes and salad*

## Secondi Mare

Gamberi in tempura con tortino di patate maché e vellutata di cipolle rosse  
*King Prawns tempura with mashed potatoes and red onions cream*

Tonno rosso in crosta di Pistacchi di Bronte e mandorle  
*Red Tuna Fish in pistachios of Bronte crust and almonds*

Trancetti di Branzino alla Norma  
*Slices of Sea Bass with eggplant and fresh tomatoes*

Pescato del giorno alla Greca con patate e olive taggiasche  
*Fish of the day with potatoes and olives*

Orata o Branzino in crosta di sale servito con verdure al vapore, scaglie di sale maldon affumicato e gocce di olio dei colli toscani  
*Sea Bream or Sea Bass in salt crust served with steamed vegetables and flakes of Maldon Salt and Tuscan oil*

## Le insalatone de "Il Gazebo"

**Mediterranea:** Cous cous con gamberi ed erbe aromatiche al profumo di agrumi di sicilia - *Cous cous with prawns in Sicily's citrus fragrance*

**Elisa Baciocchi:** Insalata verde, finocchi, pomodorini, mais e crostini di pane con mousse di crescenza e salmone affumicato - *Seasonal green salad, fennels, tomatoes, corn, croutons with cheese mousse and smoked salmon*

**Guinigi:** Lattughine assortite, rughetta, pomodorini, carote, speck e crostini di pane e formaggio Brie - *Mix of seasonal lettuce, rocket, tomatoes, carrots, speck and croutons with brie cheese*

**Cæsar Salad:** Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Cæsar - *Lettuce, grilled chicken breast, croutons, parmesan flakes and Cesar sauce*

**Nicoise Salad:** Uova, cetrioli, peperoni, cipollotti, tonno, pomodorini, olive e acciughe  
*Eggs, cucumbers, peppers, fresh onions, tuna, tomatoes, olives and anchovies*