

DEGUSTAZIONE PESCE

海鮮品嚐菜單



開胃菜

海鮮沙拉、露西亞娜式章魚帆、蟹肉吐司
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)

第一課

布拉塔餃子配蝦子和櫛瓜花
(1, 2, 3, 7, 12)

維亞雷吉納燴飯
(2, 7, 12, 14)

第二課程

馬鈴薯千層鱸魚配蔬菜絲
(1, 4, 7, 12)

甜點的選擇

咖啡

€ 50

菜單價格不包括飲料和烈酒

如果市面上沒有新鮮產品，則以優質冷凍或預冷凍產品取代以下產品：蝦、對蝦、槍烏賊、墨魚、海螯蝦、小龍蝦、章魚和螃蟹。
根據現行法規的要求，生食或部分煮熟的產品應冷凍在 -20°C 下。

魚類菜單



生魚

Crudo di mare (1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14) € 35
(鮪魚和鱸魚生牛肉片、廚師韃靼、兩隻蝦和兩隻牡蠣)

Tartare di Tonno (鮪魚韃靼) (4, 12) € 18

Tartare di Ricciola (韃靼鯽魚) (4, 8) € 18

Tartare di Gamberi (韃靼蝦) (4, 12, 14) € 25

Ostriche Crude (生牡蠣 (每份 5 個)) (14) € 20

熱海鮮開胃菜

Insalata di Mare (熱墨魚章魚沙拉) (12, 14) € 16

Misto mare dello Chef (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14) € 20
(盧西亞娜式章魚帆、齊米諾墨魚和兩道海鮮吐司)

Marinata (貽貝、大蒜、歐芹和白葡萄酒) (12, 14) € 17

Pepata (貽貝，大蒜，牛至，胡椒，加醋) (12, 14) € 17

Polpo alla Luciana (番茄、青椒、洋蔥、醋) (1, 12, 14) € 17

Polpo in Capitello (章魚、馬鈴薯、西紅柿) (12, 14) € 17

Crostoni (螃蟹鱸魚吐司) (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14) € 12

Carpaccio di Spada (箭魚生牛肉片配火箭和帕瑪森起司) (4, 7, 12) € 16

海鮮第一道菜

Crepes agli agrumi (柑橘和蝦奶油乳清乾酪和櫛瓜薄餅) (1, 2, 3, 7, 12) € 17

Tortelloni di Burrata (布拉塔餃子配蝦子和櫛瓜花) (1, 2, 3, 7, 12) € 17

Tortelloni di Burrata neri (布拉塔餃子與墨魚汁和海鮮混合) (1, 2, 3, 7, 12, 14) € 17

Scialatielli alle Vongole veraci(維拉西蛤蜊長義大利麵) (1, 12, 14) € 17

Spaghetti allo Scoglio (海鮮義大利麵) (1, 2, 12, 14) € 17

Viareggina (海鮮燴飯) (2, 7, 12, 14) € 17

以下列出的產品，如果市場上不新鮮，則用優質的冷凍或速凍產品代替：蝦、明蝦、魷魚、墨魚、挪威海蜆、挪威海蜆、章魚和螃蟹。

根據現行法規的要求，生食或部分煮熟的漁產品需在 -20°C 下急速冷凍。

魚類菜單



海鮮第二道菜

Lamellato (4, 12) € 33

(鱸魚片佐牛肝菌片 (限當季)、貓薄荷和青椒馬鈴薯)

Millefoglie di branzino (1, 4, 7, 12) € 26

(鱸魚片配馬鈴薯片和蔬菜絲)

Fagotto in Carta Fata (1, 4, 12) € 28

(魚片、麵包塊、橄欖、洋蔥、馬鈴薯、牛至、胡椒和番茄丁)

Grigliata Mista (2, 4, 9, 12, 14) € 30

(海螯蝦、大蝦、魷魚、魚片、加泰隆尼亞和烤馬鈴薯)

Tagliata di Tonno (4, 7, 12) € 26

(輕輕煎一下，配上芝麻菜和帕瑪森起司片)

Tonno in Carpione (1, 4, 12) € 28

(鮪魚撒粉，再次油炸並烘烤，配上焦糖洋蔥和蔬菜絲)

Frittura di Calamari (炸魷魚) (1, 12, 14) € 20

Frittura Mista (炸魷魚和蝦) (1, 2, 12, 14) € 23

Gamberoni alla griglia (烤蝦配烤蔬菜) (2, 12) € 32

Scampata (2, 9, 12) € 40

(蒸蝦配新鮮葉類水果和加泰隆尼亞語)

Astice (2, 9) € 40

(蒸龍蝦配新鮮葉類水果和加泰隆尼亞語)

Cascata di crostacei (2, 9, 12) € 50

(兩隻小蝦、兩隻大蝦和半隻龍蝦，配新鮮和加泰隆尼亞水果)

Matalotta (1, 4, 12) € 25

(鱸魚片在平底鍋中醃製，然後放在一片麵包上)

Pesce Pescato sotto sale (魚被鹽困住了) (4) 7 €/100gr

Pesce di allevamento sotto sale (鹹魚養殖) (4, 12) 5 €/100gr

以下列出的產品，如果市場上不新鮮，則用優質的冷凍或速凍產品代替：蝦、明蝦、魷魚、墨魚、挪威海蜆、挪威海蜆、章魚和螃蟹。

根據現行法規的要求，生食或部分煮熟的漁產品需在 -20°C 下急速冷凍。

DEGUSTAZIONE CARNE

肉品品嚐菜單



開胃菜

生火腿、肝臟烤麵包、菠菜和豆類義式烤麵包以及番茄義式烤麵包
(1, 4, 9)

第一的

馬鈴薯餃子配洛倫佐肉醬 (1, 3, 9, 12)

第二

切片斯卡梅里塔和諾爾西納香腸配烤土豆

甜點的選擇

咖啡

€ 35

菜單價格不包括飲料和烈酒

肉品菜單



肉類開胃菜

Tartare di Chianina € 16
(韃靼基亞尼娜) (9)

Carpaccio Di Angus € 18
(煙燻安格斯生牛肉片佐芝麻菜和帕瑪森起司片) (7)

Formaggi di Pienza e Affettati di Cinta Senese € 18
(來自皮恩扎的起司和來自辛塔塞內塞的冷盤) (1, 7)

Contadino (1) € 10
(番茄義式烤麵包、豆類菠菜義式烤麵包和蘑菇玉米粥)

Sapori Toscani (1, 3, 4, 7, 8, 9) € 11
(生火腿、薩拉米香腸、熟香腸、肝臟和番茄克羅斯汀、皮恩扎羊乳酪、蔬菜餡餅和蘑菇玉米粥)

肉類第一課程

Burrata tortelloni alla Carrettiera (布拉塔餃子配大蒜、西紅柿)(1, 3, 7) € 14

Risotto Prosciutto e Parmigiano (帕瑪火腿和帕瑪森起司燴飯) (7) € 14

Risotto ai Porcini (牛肝菌燴飯 (僅限當季)) (7) € 15

Rigatoni alla Norma (羅勒、番茄、茄子和鹹乳清乾酪) (1, 7) € 13

Rigatoni al ragù di Lorenzo (通心粉手拉牛肉配橄欖) (1, 3, 9, 12) € 13

Maccheroncini al Chianti (通心粉配白肉醬 (雞肉和豬肉)) (1, 3, 7, 9, 12) € 13

Tortelli di Patate (配上當天的醬汁) (1, 2, 7, 9, 12) € 15

肉類第二道菜

Fiorentina (佛羅倫斯牛排) 6 €/100gr

Costata (科斯塔牛排) 5 €/100g

Tagliata di Manzo con Lardo di Colonnata (豬油切牛肉和烤土豆) € 25

Tagliata di Cinta Senese (切片 Cinta Senese 配烤馬鈴薯和蔬菜絲) € 27

Tagliata di Scamerita (切片卡梅里塔配烤馬鈴薯和焦糖洋蔥) € 15

Filetto alla griglia (烤牛柳 (約250公克)) € 25

Filetto al pepe verde (青椒牛柳 (加奶油或不加奶油)) (7) € 25

配菜和沙拉



配菜

- Patate al forno (烤馬鈴薯) € 6
- Patate Fritte (薯條) € 6
- Insalata (各種沙拉) € 6
- Fagioli (白豆) € 6
- Julienne d'ortaggi (蔬菜絲) € 7
- Verdure Grigliate (烤蔬菜) € 7
- Funghi Fritti (炒蘑菇 (僅限當季)) (1) € 11

沙拉

- Caprese: 番茄、馬蘇里拉起司、羅勒、牛至和油 (7) € 10
- Ciociara: 生菜、斯卡莫扎、蘑菇、檸檬、鹽、胡椒和油 (7) € 13
- Paesana: 茄子、橄欖、生菜、馬蘇里拉起司、鹽、胡椒和油 (7) € 13
- Toscanina: 芝麻菜、生菜、托斯卡納起司、梨子、檸檬、鹽、胡椒和油(7) € 13
- Canarina: 棕櫚心、油浸鮭魚、玉米、生菜、蘑菇、檸檬、鹽、胡椒和油 (12) € 17

*請注意，菠菜和薯條是冷凍產品

披薩菜單



披薩

Margherita € 8

(番茄、馬蘇里拉起司) (1, 7)

Prosciutto cotto € 10

(番茄、馬蘇里拉起司和煮熟的火腿) (1, 7)

Prosciutto crudo € 12

(番茄、馬蘇里拉起司和生火腿) (1, 7)

Salsiccia € 10

(番茄、馬蘇里拉起司和香腸) (1, 7, 10)

Funghi Champignon € 10

(番茄、馬蘇里拉起司和蘑菇) (1, 7)

Funghi Porcini € 16

(僅當季節時) (1, 7)

Mascarpone and speck € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、馬斯卡彭起司和斑點) (1, 7)

Prosciutto e Funghi € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、煮熟的火腿和蘑菇) (1, 7)

Prosciutto cotto e wurstel € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、煮熟的火腿和香腸) (1, 7, 10)

4 formaggi € 11

(番茄、馬蘇里拉起司和混合起司) (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

Marinara € 7

(番茄、大蒜和歐芹) (1)

Romana € 10

(番茄、馬蘇里拉起司和鳳尾魚) (1, 4, 7)

Contadina € 10

(番茄、洋蔥和朝鮮薊) (1, 12)

Norma € 10

(番茄、茄子、帕瑪森起司和羅勒) (1, 7)

Ortolana € 14

(番茄、馬蘇里拉起司、茄子、櫛瓜、辣椒、菠菜、蘑菇) (1, 7)

Campagnola € 10

(番茄、馬蘇里拉起司、薩拉米香腸和洋蔥) (1, 7)

披薩菜單



Pizzas

Napoli € 10

(番茄、馬蘇里拉起司、鳳尾魚和酸豆) (1, 4, 7)

Arrabbiata € 10

(番茄、馬蘇里拉起司、薩拉米香腸和辣椒) (1, 7)

Dingmite € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、辣薩拉米香腸、香腸、辣椒、辣椒) (1, 7)

Mangiafuoco € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、辣薩拉米香腸、乾番茄、辣椒) (1, 7, 12)

Maialona € 15

(番茄、馬蘇里拉起司、熟火腿、香腸、香腸和辣薩拉米) (1, 7, 10)

Giusy € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、熟火腿、香腸、蘑菇) (1, 7, 10)

Rocca € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、朝鮮薊、法蘭克福香腸、蘑菇) (1, 7, 10, 12)

4 stagioni € 13

(番茄、馬蘇里拉起司、熟火腿、蘑菇、橄欖和朝鮮薊) (1, 7, 12)

Mediterranea € 14

(番茄，馬蘇里拉奶酪，蝦尾，烤西葫蘆，大蒜，價格) (1, 2, 7, 12)

Balda € 11

(番茄、馬蘇里拉起司、茄子和戈貢佐拉乾酪) (1, 7)

Frutti di mare € 15

(番茄、貽貝、海鮮沙拉、大蒜、歐芹) (1, 12, 14)

Macedone € 12

(番茄、馬蘇里拉起司、茄子、希臘橄欖、帕瑪森起司片) (1, 7)

Tagliere 2 o 3 gusti (有 2 種或 3 種口味的切菜板) **€ 25**

披薩菜單



白披薩

Covaccino all'olio € 4
(科瓦奇諾油) (1)

Covaccino prosciutto cotto € 7
(科瓦奇諾佐熟火腿) (1)

Covaccino prosciutto crudo € 9
(科瓦奇諾佐生火腿) (1)

Bianca Rustica € 12
(馬蘇里拉起司、切片番茄、斑點、斯卡莫扎、生菜和生番茄醬) (1, 7)

Curiosa € 12
(馬蘇里拉起司、煙燻斯卡莫札起司、希臘橄欖、蔬菜絲) (1, 7)

Pesto pizza € 10
(馬蘇里拉起司、斯特拉基諾起司、香蒜醬) (1, 7, 8)

Pane Arabo € 11
(帶有馬蘇里拉起司、生火腿、沙拉和切片番茄的帶殼麵包均在烤箱中烹製) (1, 7)

Biancaneve € 7
(起司) (1, 7)

Biancaneve al cotto € 9
(馬蘇里拉起司和煮熟的火腿) (1, 7)

Biancaneve al crudo € 11
(馬蘇里拉起司和生火腿) (1, 7)

披薩菜單



卡爾佐尼

Raviolone vegetariano **€ 13**
(馬蘇里拉起司、菠菜、新鮮乳清乾酪) (1, 7)

45 giri **€ 17**
(雙餡餅佐馬蘇里拉起司、香腸、熟火腿、洋蔥、辣椒) (1, 7)

Calzone **€ 10**
(馬蘇里拉起司和煮熟的火腿) (1, 7)

Calzone farcito **€ 14**
(番茄、馬蘇里拉起司、火腿、蘑菇、法蘭克福香腸) (1, 7, 10)

Calzone Tarantino **€ 11**
(馬蘇里拉起司、鯷魚、希臘橄欖) (1, 4, 7)

Calzone 4 formaggi **€ 11**
(4 起司餡餅) (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

新增請求：

Burrata **€ 3**
(單劑量布拉塔起司 125 克)

Bufala **€ 3**
(水牛城馬蘇里拉起司 125 克)

可以選擇經典麵團和伊特魯裡亞麵團（添加麩皮）

*我們的每個披薩都含有牛至作為基本調味料

選單寶貝 (僅限 8 歲以下兒童)



嬰兒肉菜單 (嬰兒部分)

開胃菜

Sapori toscani baby (1, 4, 9) € 7
(生火腿、薩拉米香腸和肝油煎麵包塊)

第一道菜

Penne al pomodoro, all'olio o al ragù (通心粉配番茄、油、奶油或肉醬) (1, 9) € 6

Tortellini panna e prosciutto o al ragù (義大利餃子配奶油和火腿或肉醬) (1, 3, 7, 9) € 7,50

第二門課程

Fettina di manzo ai ferri (烤牛肉片) € 10

Cotoletta (雞排) (1, 3, 7) € 10

嬰兒魚菜單 (嬰兒份)

開胃菜

Insalatina calda di mare (熱海鮮沙拉) (12, 14) € 9

Cozze marinate (醃製貽貝) (12, 14) € 9

第一道菜

Risotto alla Viareggina (維亞雷吉納燴飯) (2, 7, 12, 14) € 10

Spaghetti alle vongole (蛤蜊義大利麵) (1, 12, 14) € 10

第二門課程

Filetto di pesce alla Mugnaia (Mugnaia 風格鱸魚片) (1, 4, 7) € 13

Frittura di calamari (炸魷魚) (1, 12, 14) € 13

配菜

Patate al forno - patate fritte - insalata mista (烤馬鈴薯 - 炸薯條 - 各種沙拉) € 4

向客戶提供有關食品中被視為過敏原或其衍生物的成分或加工助劑的信息

我們告知顧客，本店準備和提供的某些菜餚和飲料含有被視為過敏原的成分或佐劑。

本次練習中使用的被視為過敏原的成分或佐劑清單出現在附件 II - 「引起過敏或不耐受的物質或產品」中。

Reg - 1169/2011 (歐盟勾選目前的內容)

1 (x)	含有麩質的穀物 (小麥、大麥、黑麥、燕麥、斯佩耳特小麥、卡姆小麥或其雜交品種) 及其衍生產品
2 (x)	甲殼類及其衍生性商品
3 (x)	雞蛋及其衍生產品
4 (x)	魚及其衍生產品
5 (x)	花生及其衍生產品
6 (x)	大豆及其衍生產品
7 (x)	牛奶及其衍生性商品 (包括乳糖)
8 (x)	堅果：杏仁 (Amigdalus Communis)、榛果 (Corylus Avellana)、核桃 (Juglans Regia)、腰果 (Anacardium Occidentale)、山核桃 (Caryailinoiensis [Wangenh] K. Koch)、巴西堅果 (Bertholleta Excelsa)、開心果 (Pistacia Vera)、昆士蘭核桃 (Macadania Ternifolia) 及其衍生產品
9 (x)	芹菜及其衍生產品
10 (x)	芥末及其衍生產品
11 (x)	芝麻及其衍生性商品
12 (x)	二氧化硫和亞硫酸鹽濃度大於 10 mg/kg 或 mg/l (以 So2 表示)
13 (x)	羽扇豆及羽扇豆製品
14 (x)	貝類及貝類製品

我們邀請有興趣的各方向服務人員索取有關菜單/價目表中建議的個別菜餚/飲料所使用的過敏成分的任何資訊。