



HOTEL
TOSCANA
THE MANTELLASSI FAMILY - SINCE 1955

RISTORANTE CANTINA
“MANTELLASSI”



Scan me!

RISTORANTE CANTINA
"MANTELLASSI"

CUCINA PER PASSIONE

Ai primi del novecento la nonna Giuseppina aprì la prima trattoria del paese, a Scansano, nella piazza dove ancora oggi si erge la statua di Giuseppe Garibaldi.

La tradizione continua da oltre un secolo, con la quinta generazione della Famiglia Mantellassi, pronta a soddisfare qualsiasi vostro desiderio.

PASSION FOR COOKING

At the beginning of the 1900s, grandma Giuseppina opened the first Trattoria in the town of Scansano in the square where the statue of Giuseppe Garibaldi still stands today.

The tradition continues for over a century with the fifth generation of the Mantellassi family ready to satisfy whatever you wish.

CUISINE POUR PASSION

Au début du XX^e siècle, la grand-mère Giuseppina ouvrit le premier petit restaurant du village, à Scansano, dans la place où aujourd'hui se dresse la statue de Giuseppe Garibaldi.

La tradition continue depuis plus d'un siècle, avec la cinquième génération de la famille Mantellassi, prête à satisfaire tous vos désirs.

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT

In den ersten Jahren des 1900 eröffnete die Grossmutter Giuseppina das erste Gasthaus im Dorf Scansano und zwar am Platz wo noch heute die Statue von Giuseppe Garibaldi steht.

Die Tradition wird von den nächsten Generationen weitergeführt, davon ist die fünfte Generation die Familie Mantellassi, welche gerne alle Ihre Wünsche erfüllt.



I nostri prezzi si intendono con servizio, pane, coperto e IVA inclusi

Preise sind mit Bedienung, Brot, Gedeck und MWST inbegriffen / Service, bread, cover and VAT included / Nos prix sont service, pain, couvert et TVA inclus

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTINGS / NOS DÉGUSTATIONS / UNSERE VERKOSTUNGEN

• I SAPORI DELLA MAREMMA •

Menu di terra da cinque portate e cinque vini per un'esperienza tutta toscana.

Five-course land menu and five wines for an all-Tuscan experience.

Menu terrestre à cinq plats et cinq vins pour une expérience entièrement toscane.

Landmenü mit fünf Gängen und fünf Weinen für ein rein toskanisches Erlebnis.

• I SAPORI DEL NOSTRO MARE •

Menu di pesce da cinque portate e cinque vini per un tuffo nel nostro splendido golfo ligure

Five-course fish menu and five wines for a dip in our splendid Ligurian gulf

Menu de poisson à cinq plats et cinq vins pour un plongeon dans notre splendide golfe Ligure

Fünf-Gänge-Fischmenü und fünf Weinen für ein Bad in unserem herrlichen ligurischen Golf

Tutte le portate saranno accompagnate ed abbinare dai vini toscani della nostra fattoria: “La famiglia Mantellassi”

All courses will be accompanied and paired with Tuscan wines of our farm: “The Mantellassi family”

Tous les plats seront accompagnés et accompagnés de vins toscans de notre ferme : « La famille Mantellassi »

Alle Gänge werden begleitet und gepaart mit toskanischen Weinen unseres Hofes: „Die Familie Mantellassi“



IL MENU DEGUSTAZIONE “I SAPORI DEL NOSTRO MARE”

THE TASTING MENU “THE FLAVORS OF OUR SEA” / LE MENU DÉGUSTATION « LES SAVEURS DE NOTRE MER »

DAS DEGUSTATIONSMENÜ „DIE AROMEN UNSERES MEERES“

Il crostino di bradacujune la delicata di olive taggiasche

The bradacujune crouton and the delicate Taggiasca olives

Le croûton bradacujune et les délicates olives Taggiasca

Der Bradacujune-Crouton und die zarten Taggiasca-Oliven

La lamella di pane con crema di pecorino e l’acciuga orbetellana

The slice of bread with pecorino cream and Orbetellana anchovy / La tranche de pain à la crème de pecorino et aux anchois Orbetellana / Die Brotscheibe mit Pecorinocreme und Orbetellana-Sardellen

Vino: Spumante Brut Oblò (metodo Charmat: 50% Vermentino, 50% Chardonnay)

Il nostro tris di pesce:

I calamari pescati scottati alla piastra

Le nostre alici marinate

Il pesce spada del nostro mare con l’emulsione agli aromi liguri

Our fish trio:

Grilled seared caught calamari - Our marinated anchovies

Swordfish from our sea with Ligurian flavored emulsion

Notre trio de poissons :

Calmars pêchés poêlés et grillés - Nos anchois marinés

Espadon de notre mer avec émulsion au goût ligure

Unser Fischtrio:

Gegrillte, gebratene, gefangene Calamari - Unsere marinierten Sardellen

Schwertfisch aus unserem Meer mit einer Emulsion mit ligurischem Geschmack

Vino: Maestrone Rosè (Maremma Toscana Doc 100% ciliegiolo)

I fagottini caserecci alla ricciola con cozze e vongole veraci

Homemade amberjack dumplings with mussels and clams / Dumplings de sériole faits maison avec moules et palourdes / Hausgemachte Amberjack-Knödel mit Muscheln und Venusmuscheln

Vino: Terzo Cerchio (100% Trebbiano docg)

L’oratella del nostro mare con carciofi di Albenga

Sea bream from our sea with artichokes from Albenga / Daurade de notre mer aux artichauts d’Albenga

Dorade aus unserem Meer mit Artischocken aus Albenga

Vino: Lucumone (100% Vermentino doc)

Il tortino al cioccolato con il cuore morbido al fondente Perugia ed il gelato alla crema

The chocolate cake with the soft center of Perugia dark chocolate and the cream ice cream

Le gâteau au chocolat avec le centre moelleux de chocolat noir Perugia et la glace à la crème

Der Schokoladenkuchen mit der weichen Mitte aus dunkler Perugia-Schokolade und dem Sahneeis

Vino: Masso Bianco DOC (Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon)

Il caffè

Euro 50,00 a persona vini ed acqua minerale compresi



IL MENU DEGUSTAZIONE “I SAPORI DELLA MAREMMA”

DALLA NOSTRA FATTORIA A MAGLIANO IN TOSCANA

THE TASTING MENU “THE FLAVORS OF THE MAREMMA” / LE MENU DÉGUSTATION « LES SAVEURS DE LA MAREMME »

DAS DEGUSTATIONSMENÜ „DIE AROMEN DER MAREMMA“

Il tris di crostini:

alla vellutata di fegatini, alla crema di caciotta e salsiccia

The trio of croutons: to liver cream soup, to caciotta and sausage cream

Le trio de croûtons: à la crème de foie, à la caciotta et à la crème de saucisses

Das Croutons-Trio: zu Lebercremesuppe, zu Caciotta und Würstcreme

Vino: Spumante Brut Oblò (metodo Charmat: 50% Vermentino, 50% Chardonnay)

Il tagliere dell'appennino toscano e
i pecorini del Caseificio di Manciano

The cutting board of the Tuscan Apennines e the pecorino cheeses from the Manciano dairy

La planche à découper des Apennins toscans e les fromages pecorino de la laiterie Manciano

Das Schneidebrett des Toskanischen Apennin e die Pecorino-Käsesorten aus der Molkerei Manciano

Vino: Maestrale Rosè (Maremma Toscana Doc 100% ciliegiolo)

Le tagliatelle caserecce al ragù maremmano

Homemade tagliatelle with Maremma ragù / Tagliatelles maison au ragù de Maremme

Hausgemachte Tagliatelle mit Maremma-Ragù

Vino: Il Canneto (Maremma Toscana Doc 100% Sangiovese)

La tagliata d'arrostino di Chianina con i funghi porcini

Chianina roast steak with porcini mushrooms / Rôti de Chianina aux cèpes

Chianina-Bratensteak mit Steinpilzen

Vino: Maestrale (Maremma Toscana Doc 100% Ciliegiolo)

La torta di mele e la crema al Moscato

Apple pie and Moscato cream / Tarte aux pommes et crème Moscato / Apfelkuchen und Moscatocreme

Vino: Mentore selezione del Morellino di Scansano DOC
(85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Ciliegiolo)




Il caffè

Euro 50,00 a persona vini ed acqua minerale compresi



PER INIZIARE
TO START / COMMENCER / ANFANGEN








- | | |
|---|--|
|  | <p>Il nostro buffet assistito € 15,00
 <i>Our assisted buffet / Notre buffet assisté / Unser betreutes Buffet</i></p> |
|  | <p>La Tartare di fassona al coltello, all'olio extravergine d'oliva BIO maremmano € 20,00
 <i>Fassona tartare with a knife, with organic Maremma extra virgin olive oil</i>
 <i>Tartare de fassona au couteau, à l'huile d'olive extra vierge biologique de la Maremma</i>
 <i>Fassona-Tatar mit einem Messer, mit Bio-Olivenöl extra vergine aus der Maremma</i></p> |
|  | <p>Il tagliere di salumi e pecorini toscani € 20,00
 <i>The Tuscan cold cuts and pecorino cheese platter</i>
 <i>Le plateau toscan de charcuterie et pecorino</i>
 <i>Die toskanische Aufschnitt- und Pecorino-Käseplatte</i></p> |
|  | <p>La nostra fonduta di pecorino maremmano € 18,00
 <i>Our Maremma pecorino cheese fondue</i>
 <i>Notre fondue au fromage pecorino de la Maremma</i>
 <i>Unser Maremma Pecorino Käsefondue</i></p> |
|  | <p>Il fritto di calamari e verdure con salsa piccante agrodolce € 25,00
 <i>Fried calamari and vegetables with sweet and sour spicy sauce</i>
 <i>Calamars et légumes frits avec sauce piquante aigre-douce</i>
 <i>Gebatene Calamari und Gemüse mit süß-sauer-scharfer Sauce</i></p> |
|  | <p>La Battuta al coltello di gamberi con emulsione di pepe rosa € 20,00
 <i>Prawns with pink pepper emulsion / Crevettes à l'émulsion de poivre rose</i>
 <i>Garnelen mit rosa Pfefferemulsion</i></p> |
|  | <p>Le millefoglie di spada con pesto di rucola e marmellata di cipolla di tropea € 22,00
 <i>Sword millefeuille with rocket pesto and Tropea onion jam</i>
 <i>Millefeuille d'épée au pesto de roquette et confiture d'oignons de Tropea</i>
 <i>Schwertmillefeuille mit Rucolapesto und Tropea-Zwiebelmarmelade</i></p> |
|  | <p>Il Sautè di cozze con aglio, prezzemolo e pepe nero € 18,00
 <i>The Sautè of mussels with garlic, parsley and black pepper</i>
 <i>Le Sautè de moules à l'ail, persil et poivre noir</i>
 <i>Die Sautè von Muscheln mit Knoblauch, Petersilie und schwarzem Pfeffer</i></p> |
|  | <p>Le acciughe del nostro mare impanate e fritte € 20,00
 <i>Anchovies from our sea breaded and fried / Anchois de notre mer panés et frits</i>
 <i>Sardellen aus unserem Meer paniert und frittiert</i></p> |
|  | <p>Il polpo al vapore con patate e olive taggiasche all'olio extravergine d'oliva BIO € 25,00
 <i>Steamed octopus with potatoes and Taggiasca olives in BIO extra virgin olive oil</i>
 <i>Poulpe cuit à la vapeur avec pommes de terre et olives Taggiasca dans de l'huile d'olive extra vierge BIO-</i>
 <i>Gedämpfter Oktopus mit Kartoffeln und Taggiasca-Oliven in nativem BIO-Olivenöl extra</i></p> |



I NOSTRI PRIMI PIATTI
OUR FIRST COURSES / NOS PREMIERS COURS / UNSERE ERSTEN KURSE



	<p>Linguine all'astice</p> <p><i>Linguine with lobster</i> <i>Linguine au homard</i> <i>Linguine mit Hummer</i></p>	<p>€ 30,00 un astice intero € 50,00</p>
	<p>Il risottino Vialone Nano ai frutti di mare (minimo per 2 persone, a porzione)</p> <p><i>Vialone Nano risotto with seafood (for 2 people)</i> <i>Vialone Nano risotto aux fruits de mer (pour 2 personnes)</i> <i>Vialone Nano Risotto mit Meeresfrüchten (für 2 Personen)</i></p>	<p>€ 25,00</p>
	<p>Gli spaghetti alle vongole veraci</p> <p><i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghettis aux palourdes</i> <i>Spaghetti mit Muscheln</i></p>	<p>€ 18,00</p>
	<p>Gli gnocchetti di patate novelle crema di gorgonzola DOP</p> <p><i>Gorgonzola DOP cheese dumplings</i> <i>Petit gnocchis de pommes de terre nouvelles à la crème de gorgonzola DOP</i> <i>Kartoffel-Kloesschen mit Gorgonzola-Creme Sauce (DOP)</i></p>	<p>€ 18,00</p>
	<p>Le trofiette al pesto genovese D.O.P.</p> <p><i>Home made noodles with basil sauce</i> <i>Trofie (Pâtes) au pistou génoise</i> <i>Hausgemachte Nudeln mit Basilikumsauce</i></p>	<p>€ 15,00</p>
	<p>I ravioli ripieni di ricciola pescata con pomodorini gialli e gamberi</p> <p><i>Ravioli stuffed with amberjack with yellow cherry tomatoes and prawns</i> <i>Raviolis farcis à la sérieole pêchée aux tomates cerises jaunes et crevettes</i> <i>Ravioli gefüllt mit gefischtem Amberjack mit gelben Kirschtomaten und Garnelen</i></p>	<p>€ 25,00</p>
	<p>I tortelloni ripieni di bufala e bietoline al ragù maremmano</p> <p><i>Tortelloni filled with buffalo mozzarella and chard with Maremma ragout</i> <i>Tortelloni farcis à la mozzarella de bufflonne et aux blettes avec ragoût de la Maremma</i> <i>Tortelloni gefüllt mit Büffelmozzarella und Mangold mit Maremma ragout</i></p>	<p>€ 20,00</p>
	<p>I picci senesi al cacio e pepe</p> <p><i>Sieneze picci with cheese and pepper / Pici siennois au fromage et au poivre</i> <i>Sienerer Pici mit Käse und Pfeffer</i></p>	<p>€ 18,00</p>
	<p>Gli gnudii maremmani di ricotta e spinaci al burro fuso</p> <p><i>Maremma gnudii of ricotta and spinach with melted butter</i> <i>Maremma gnudii de ricotta et épinards au beurre fondu</i> <i>Maremma-Gnudii aus Ricotta und Spinat mit zerlassener Butter</i></p>	<p>€ 18,00</p>





LE PROPOSTE DI PESCE DEL NOSTRO CHEF

THE PROPOSALS OF FISH OF OUR CHEF / LES PROPOSITIONS DE POISSON DE NOTRE CHEF


DIE VORSCHLÄGE VON FISCHEN UNSERES CHEFS



 Il fritto misto del Golfo con calamari, acciughe e gamberoni € 25,00
The mixed fried fish of the Gulf with squid, anchovies and prawns
Le poisson frit mixte du Golfe avec calamars, anchois et crevettes
Der gemischte gebratene Fisch des Golfs mit Tintenfisch, Sardellen und Garnelen

 Le orate o i branzini del Mar Mediterraneo: al Vermentino, olive e € 25,00
 patate di Garessio; al forno / al sale / alla griglia.
Sea bream or sea bass from the Mediterranean Sea: with Vermentino, olives and Garessio potatoes; grilled; with salt
Dorade ou loup de mer de la Méditerranée : avec Vermentino, olives et pommes de terre Garessio ; grillé; Avec du sel
Dorade oder Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer: mit Vermentino, Oliven und Garessio-Kartoffeln; gegrillt; Mit Salz

La sogliola alla mugnaia € 30,00
Sole in butter sauce
Sole Meunière
Seezunge nach Muellerin Art

 La grigliata mista con: gamberi, calamari, (a porzione) € 30,00
 filetti di orata o branzino, pesce spada e verdure grigliate (min 2 persone)
Mixed grill with: prawns, sea bream or sea bass fillets, swordfish and grilled vegetables
Grillades mixtes avec : gambas, filets de dorade ou de bar, espadon et légumes grillés
Gemischter Grill mit: Garnelen, Dorade oder Wolfsbarschfilets, Schwertfisch und gegrilltem Gemüse

 I calamari pescati e scottati € 25,00
Seared and caught squid
Calmars poêlés et pêchés
Gebratener und gefangener Tintenfisch

TUTTE LE PORTATE SONO SERVITE CON IL CONTORNO DEL GIORNO O VERDURE GRIGLIATE

All courses are served with the side dish of the day or grilled vegetables
Tous les plats sont servis avec l'accompagnement du jour ou des légumes grillés
Alle Gänge werden mit der Tagesbeilage oder gegrilltem Gemüse serviert



LE NOSTRE PROPOSTE DI CARNI TOSCANE E PIEMONTESE
OUR PROPOSALS OF TUSCAN AND PIEDMONTSE MEATS
NOS PROPOSITIONS DE VIANDES TOSCANES ET PIÉMONTAISES
UNSERE VORSCHLÄGE FÜR TOSKANISCHES UND PIEMONTESESISCHES FLEISCH



- | | |
|---|--|
|  | <p>La tagliata di Fassona con rucola e scaglie di grana € 25,00</p> <p><i>Tagliata di Fassona with rocket and parmesan flakes</i>
 <i>Tagliata di Fassona avec roquette et copeaux de parmesan</i>
 <i>Tagliata di Fassona mit Rucola und Parmesanflocken</i></p> |
|  | <p>Il peposo di manzo di Grosseto con fagioli all'uccelletto € 22,00</p> <p><i>Grosseto beef peposo with uccelletto beans / Peposo de boeuf de Grosseto aux haricots uccelletto</i>
 <i>Peposo vom Grosseto-Rind mit Uccelletto-Bohnen</i></p> |
|  | <p>La porchetta Maremmana cotta in forno a legna e saltata alla piastra € 18,00</p> <p><i>Maremma porchetta cooked in a wood oven with its sauce</i>
 <i>Porchetta de la Maremmane cuite au four à bois avec sa sauce</i>
 <i>Porchetta aus der Maremmana, im Holzofen gegart, mit Sauce</i></p> |
| | <p>Le costine di agnello della nostra fattoria in crosta di pane e senape € 22,00</p> <p><i>Lamb ribs from our farm in bread crust and mustard</i>
 <i>Côtes d'agneau de notre ferme en croûte de pain et moutarde</i>
 <i>Lammrippchen von unserem Hof in Semmelkruste und Senf</i></p> |
|  | <p>Il filetto di manzo alla griglia/pepe verde/ pecorino € 25,00</p> <p><i>Grilled fillet of beef, green pepper, with pecorino</i>
 <i>Filet de boeuf grillé, poivron vert, au pecorino</i>
 <i>Gegrilltes Rinderfilet, grüner Pfeffer, mit pecorino</i></p> |
|  | <p>Il coniglio disossato spadellato con olive, timo e pinoli € 23,00</p> <p><i>Pan-fried boneless rabbit with olives, thyme and pine nuts</i>
 <i>Lapin désossé poêlé aux olives, thym et pignons de pin</i>
 <i>Gebratenes Kaninchen ohne Knochen mit Oliven, Thymian und Pinienkernen</i></p> |

TUTTE LE PORTATE SONO SERVITE CON IL CONTORNO DEL GIORNO O VERDURE GRIGLIATE

All courses are served with the side dish of the day or grilled vegetables
Tous les plats sont servis avec l'accompagnement du jour ou des légumes grillés
Alle Gänge werden mit der Tagesbeilage oder gegrilltem Gemüse serviert



LE NOSTRE INSALATE
SALAD / SALADES / SALAT





Condiglione alla ligure

€ 15,00

Pomodoro, olive, cipolle, cetrioli, uova, acciughe, patate, fagiolini, capperi, tonno, basilico, origano

Tomato, olives, onions, cucumbers, eggs, anchovies, potatoes, green beans, capers, tuna, basil, oregano

Tomate, olives, oignons, concombres, œufs, anchois, pommes de terre, haricots verts, câpres, thon, basilic, origan

Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Eier, Sardellen, Kartoffeln, grüne Bohnen, Kapern, Thunfisch, Basilikum, Oregano



L'insalata Nizzarda

€ 15,00

Lattuga, rucola, fagiolini, uova sode, pomodori, tonno, acciughe, olive, peperone giallo

Salad Nicoise

Lettuce, rocket, string beans, hard boiled eggs, tomato, tunafisch, anchovies, olives, yellow pepper

Salade Nicoise

Tlaitue, roquette, haricots verts, oeufs durs, tomate, thon, anchois, poivron jaune

Nicoise Salat

Kopfsalat, Rucola, Gruene Bohene, gekochte Eier, Tunfisch, Sardellen, Oliven, gelber Paprika



La sfiziosa

€ 15,00

Lattuga, rucola, trevisana, tonno, mais, mozzarella, carotine julienne, melanzane

Large salad

Lettuce, rocket, red chicory, tunafish, maize, mozzarella, julienne carrots, Pachino tomato, boiled egg

Grand-salade

Laitue, roquette, chiorée rouge, thon, mais, mozzarella, carotte julienne, tomate Pachino, oeufz dur

Grosses Salat

Kopfsalat, Rucola, Rote Zichorie, Tunfisch, Mais, Mozzarella, julienne Karotten, Pachino Tomaten, Gekochtes Ei



LE PROPOSTE DEL NOSTRO CHEF PASTICCERE

THE PROPOSALS OF OUR PASTRY CHEF

LES PROPOSITIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

DIE VORSCHLÄGE UNSERES KONDITORS



Il nostro Rocher croccante al gianduia, pan di Spagna e cioccolato caldo € 10,00
Our crunchy Rocher with gianduja and sponge cake and hot chocolate
Notre Rocher croustillant au gianduja et génoise chocolat chaud
Unser knuspriger Rocher mit Gianduja und Rührkuchen und heiße Schokolade



Il semifreddo al torroncino € 10,00
Nougat Parfait / Parfait au nougat / Das Nougat-Parfait



Il tortino al fondente Perugina dal cuore caldo € 10,00
The flan with Perugina dark chocolate with a warm heart / Le flan au chocolat noir Perugina
au coeur chaleureux / Der Flan mit dunkler Perugina-Schokolade mit warmem Herzen

La tarte tatin alle mele con crema al vin santo Maremmano € 10,00
Apple tarte tatin with Maremmano vin santo cream
Tarte tatin de pommes à la crème de vin santo de Maremmano
Apfel-Tarte-Tatin mit Maremmano-Vin-Santo-Creme

Sorbetto alla mela verde e Calvados € 10,00
Green apple sorbet and Calvados / Sorbet pomme verte et Calvados
Grüner Apfelsorbet und Calvados



Insalata di frutta fresca di stagione € 10,00
Fresh seasonal fruit salad / Salade de fruits frais de saison
Frischer Obstsalat der Saison

I Cantuccini etruschi e il Vin Santo di nostra produzione € 8,00
Etruscan Cantuccini and Vin Santo of our production
Cantuccini étrusques et Vin Santo de notre production
Etruskische Cantuccini und Vin Santo aus unserer Produktion



La crostatina di carciofi di Albenga con ricotta dolce e caramello salato € 10,00
Albenga artichoke tart with sweet ricotta and salted caramel
Tarte aux artichauts d'Albenga, ricotta sucrée et caramel salé
Artischockentarte aus Albenga mit süßem Ricotta und gesalzenem Karamell

I dolci del giorno del nostro chef pasticciere € 10,00
Desserts of the day from our pastry chef / Desserts du jour de notre chef pâtissier
Tagesdesserts von unserem Konditor



I NOSTRI MENÙ PER BAMBINI
KIDS MENU / MENU ENFANTS / KINDER MENU





I piccolini di pasta: in bianco, al pesto, al pomodoro fresco, al ragù
The little ones of pasta: in white, with pesto, with fresh tomatoes, with meat sauce
Les petits de pasta : en blanc, au pesto, aux tomates fraîches, à la sauce à la viande
Die Kleinen von pasta: in weiß, mit Pesto, mit frischen Tomaten, mit Fleischsauce

€ 10,00



Gli gnocchetti di patate al pomodoro fresco
Potato dumplings with tomato sauce
Gnocchis de pomme de terre avec sauce tomate
Kartoffeln Kloesschen mit Tomatensauce

€ 10,00

I bastoncini di merluzzo serviti con patatine fritte
The cod sticks served with fries
Les bâtons de morue servi avec frites
Die Kabeljau-Sticks mit Pommes serviert

€ 10,00

Nuggets di pollo serviti con patatine fritte
Chicken nuggets served with fries
Nuggets de poulet servis avec frites
Chicken Nuggets serviert mit Pommes

€ 10,00



Petto di pollo alla piastra servito con patatine fritte
Grilled chicken breast served with fries
Poitrine de poulet grillée servi avec frites
Gegrillte Hühnerbrust mit Pommes serviert

€ 10,00



La cotoletta alla milanese servita con patatine fritte
The Milanese cutlet served with fries
La côtelette milanaise servi avec frites
Das Mailänder Schnitzel mit Pommes serviert

€ 10,00





SPA Wellness & Fitness
Family Hotel
Ristorante "La Vecchia Maremma"



Via Flavio Gioia, 4 - 17021 ALASSIO SV
Tel. 0182 640657
info@hoteltoscanaalassio.it
www.hoteltoscanaalassio.it
Codice CITR: 009001-ALB-0046



QUALITY HOTEL



QUALITY RESTAURANT



LEGAMBIENTE



ALASSIO FAMILY HOTELS



AIC



guida MICHELIN