




Scopri il nostro menù




RESTAURANT


Prima Colazione internazionale a Buffet servita
Served International Buffet Breakfast - Internationales Frühstücksbuffet Serviert

 8.00 - 10.00

Pranzo - Lunch - Mittagessen

 12.30 - 14.30

Cena - Dinner - Abendessen

 19.30 - 22.30

COLAZIONE A BUFFET SERVITA € 9,00

Formula hotel

HB € 23,00 adulti - adults - Erwachsene € 16,00 bambini - children - Kinder da 2 a 9 anni

FB € 33,00 adulti - adults - Erwachsene € 23,00 bambini - children - Kinder da 2 a 9 anni

BEVANDE ESCLUSE - DRINKS NOT INCLUDED - GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

Take Away

I nostri ospiti potranno usufruire del servizio Take Away

Per info e prenotazioni: 3347305544

INFORMAZIONI GENERALI SUGLI ALLERGENI ALIMENTARI
in tutti i nostri piatti ed in tutte le nostre pizze potrebbero
essere presenti allergeni alimentari.
Nel caso rivolgersi al personale di sala
grazie

GENERAL INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES:
food allergenes may be present in all our meals
and in all our pizzas. If you suffer from food allergies, please notify the staff for further information.
Thank you

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

In allen unseren gerichten, und in allen unseren pizzas, können es lebensmittelallergenen geben. Ainformationen erhalten können.
Danken

ELENCO ALLERGENI

 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN	 SOIA / SOY	 SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS
 CROSTACEI / SEAFOOD	 LATTE / MILK	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFATI SULPHURDIOXIDE AND SULPHATES
 UOVA / EGGS	 FRUTTA A GUSCIO / NUTS	 LUPINI / LUPINS
 PESCE / FISH	 SEDANO / CELERY	 MOLLUSCHI / CLAMS
 ARACHIDI / PEANUTS	 SENAPE / MUSTARD	 VEGETARIANO / VEGETARIAN

Coperto e servizio (a persona) - €2,00
Cover and service charge (per person)

* in determinati periodi dell'anno, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.
* during specific periods of the year, certain ingredients could be frozen.



“Piatti della Tradizione”

Traditional dishes - Typsche Spezialitäten

ANTIPASTI DI MARE - Seafood Starters - Vorspeise mit Meeresfrüchten

COZZE ALLA CASTIGLIONESE

Mussels with tomato sauce

Muscheln mit Tomatensauce

€ 11,50



POLPO UBRIACO

Octopus soup with tomatoes

Oktopus Suppe mit Tomaten

€ 12,50



ANTIPASTI DI TERRA - Meat and vegetable starters - Fleisch und Gemüse Vorspeisen

UOVO POCHE' SU CREMA DI PATATE E FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO DEL “FIORINO” € 10,50

Poached egg with potatoes sauce & truffle Pecorino cheese sauce

Pochiertes Ei mit Kartoffel Sauce und Trüffel Schafskäse Sauce



PAPPA AL POMODORO

Tuscan tomato & bread soup

Toskanische Tomaten und Brot Suppe

€ 8,50



PRIMI DI MARE - Seafood Pasta - Erste Gänge Mit Fisch

RAVIOLI DI BURRATA AL SUGHETTO DI TRIGLIA POMODORINI E CREMA DI BASILICO € 13,50

Ravioli filled with burrata cheese fish sauce tomatoes & basil cream



Ravioli gefüllt mit Burratakäse Fisch Tomatensauce und basilikumcreme

TAGLIOLINO MAZZANCOLLE LIMONE E BOTTARGA DI ORBETELLO € 14,00

Tagliolini pasta with prawns lemon & Orbetello Bottarga



Tagliolini Pasta mit Scampi Zitrone und Orbetello Bottarga

PRIMI DI TERRA - Meat & Vegetable Pasta - Erster Gänge

PAPPARDELLE AL CINGHIALE € 10,50

Pappardelle pasta with wild boar



Pappardelle Pasta mit Wildschwein Ragout

TORTELLI MAREMMANI AL RAGU' € 11,50

Tortelli pasta with meat sauce



Tortelli Pastai mit Fleischragout

SECONDI DI MARE - Seafood courses - Fischgerichte

IL CACCIUCCO € 18,00

Tuscan "cacciucco" fish soup



Toskanische "cacciucco" Fischsuppe

BACCALA' ALLA MAREMMANA € 13,50

Codfish "maremmana" style



Kabeljau fisch "Maremmana" Stil

SECONDI DI TERRA - Meat & Vegetable Courses - Fleisch Und Gemüsegerichte

CINGHIALE IN UMIDO € 14,00

Wild boar in tomato sauce



Wildschweine in Tomatensauce"

SCOTTIGLIA DI POLLO E CONIGLIO € 12,50

Chicken & rabbit "scottiglia" style



Huhn und Kaninchen "Scottiglia" Stil

DESSERT

TORTA CASTIGLIONESE € 5,00

Castiglionesese cake



Castiglionesese Kuchen

CANTUCCI E VIN SANTO € 5,00

Cantucci with Vin Santo



Cantucci (Mandelkekse) mit Vin Santo

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI DI MARE - Seafood Starters - Vorspeise mit Meeresfrüchten

GRAN PIATTO DELLO CHEF DI MARE (6 DEGUSTAZIONI)

€ 20,00

Mixed sea (6 tastng)



Fischvorspeise des Kuechenchefs (6 Proben)

TARTARE DI TONNO PROFUMATA ALL'ARANCIA CON STRACCIATELLA E PISTACCHI

€ 17,50

Trio of fish Carpaccio with salad & caramelized cherry tomatoes



Tris Fisch-Carpaccio mit Salat und Karamellisieren Tomaten

TRIS DI CARPACCI DI PESCE SU MISTICANZA E POMODORINI CONFIT

€ 13,00

Mixed of smoked fish Carpaccio with fresh fruit & pistachio

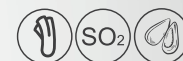


Gemischte Fisch-Carpaccio mit frischem Obst und Pistazien

INSALATA DI MARE TIEPIDA

€ 13,00

Lukewarm seafood salad



Warmer Meeresfrüchte-Salat

ANTIPASTI DI TERRA - Meat and vegetable starters - Fleisch und Gemüse Vorspeisen

GRAN PIATTO DELLO CHEF DI TERRA

€ 19,00

Mixed hors d'oeuvre



Gemischte Vorspeise

TRIS DI CROSTINI TIPICI MAREMMANI

€ 9,50

Trio of Maremmani canapès



Tris Maremmanischer Röstbrote

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA

€ 11,50

Caprese (Buffalo mozzarella & tomato)



Bueffelmozzarella und Tomaten

CARPACCIO DI CHIANINA TOSCANA CON RUCOLA E GRANA

€ 13,00

Tuscany Chianina carpaccio with rocket & Parmesan cheese



Chianina Toskana carpaccio mit Rukola und Parmesankäse

PRIMI DI MARE - Seafood Pasta - Erste Gänge Mit Fisch

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

   € 14,00

RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto with seafood & tomato sauce

Risotto mit Meeresfrüchte

     € 13,50

PACCHERO CALAMARI E PESTO DI PISTACCHIO

Paccheri pasta with squids & pistachio sauce


Paccheri Pasta mit Calamari und Pistaziensauce

      € 13,00

PICI ALLA GRANCEOLA (MIN. 2 PERSONE)

Pici & Spider-Crabs (min. 2 person)

Pici mit Krabbe (min. 2 pax)

    € 32,00

CHITARRINE AGLIO OLIO PEPERONCINO COLATURA DI ALICI E BRICIOLE DI PANE

Chitarrine pasta with garlic olive oil red hot chlli peppers anchovies oil & bread

Chitarrine Pasta mit Knoblauch Olivenoil Scharfe peperoncino Sardellenoil und Brot

€ 9,50

PRIMI DI TERRA - Meat & Vegetable Pasta - Erster Gänge

LASAGNA AL RAGU'

Lasagne with meat sauce

Lasagne mit Fleischragout

     € 11,00

STROZZAPRETI CON BATTUTO DI MAIALE PORCINI E FONDUTA DI PECORINO DEL FIORINO € 12,00

Strozzapreti pasta with pork mushrooms & pecorino cheese fondue

Strozzapreti Pasta mit Schweine pilzen und Pecorinokäse Fondue

PASTA AL POMODORO

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensauce

  € 8,00

GNOCCHI DI GRANO VERNA BURRO SALVIA E CREMA DI CAROTE

Gnocchi with butter sage & carrot sauce

Gnocchi mit Butter Salbei und Karottensauce

€ 10,00

SECONDI DI MARE - Seafood courses - Fischgerichte

FILETTO DI OMBRINA ALLE ERBETTE E RATATOUILLE DI VERDURE

 € 14,00

Ombrina fish fillet with herbs & vegetables

Fischfilet mit Kräuter und Gemüse

FRITTURA DI CALAMARI E MAZZANCOLLE CON VERDURINE CROCCANTI


€ 15,00

Fried squids & prawns with crunchy vegetables



Frittierte Tintensche und Garnelen mit knuspriges Gemüse

PESCE ALL'ISOLANA

  € 17,00

Fish with potatoes tomato & olives

Fisch mit Kartoffeln Tomaten und Oliven

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE BURRATA E CILIEGINO CONFIT

   € 14,50

Crunchy octopus with potatoes cream burrata cheese & tomatoes

Knusprig Oktopus mit Kartoffelcream Burratakäse und Tomaten

TAGLIATA DI TONNO E MISTICANZA

 € 16,00

Tuna steak & salad

Thunfischsteak und Salat

SOUTE' DI VONGOLE

   € 13,00

Clams sauté

Sautierte Venusmuscheln

SOUTE' DI COZZE

   € 11,00

Mussels sauté

Sautierte Miesmuscheln

SECONDI DI TERRA - Meat & Vegetable Courses - Fleisch Und Gemüsegerichte

HAMBURGER DI CHIANINA CON PECORINO RADICCHIO POMODORINI CANDITI

€ 17,50



RIGATINO E CIPOLLA CAMELLATA CON PATATE AL FORNO

"Chianina" Hamburger with Pecorino cheese radicchio candied cherry tomatoes bacon & caramelized onion with backed potatoes

"Chianina" Hamburger mit Pecorinokäse Radicchio candierte Tomaten Bacon und karamellisieren Zwiebel mit Ofen Kartoffeln

TAGLIATA DI MANZO SALVIA ROSMARINO E PECORINO DEL FIORINO

€ 17,00

Beef sliced with sage rosemary & pecorino cheese
Rindersteack mit Salbei Rosmarin und Pecorinozkäse

FILETTO DI MANZO CON VERDURINE AL FORNO

€ 18,00

Grilled beef filet with backed vegetables
"Rinder filet vom Grill mit im Ofen gebacken Gemüse

COTOLETTA XL E PATATE AL FORNO (carne di maiale)

€ 14,00

Pork cutlet XL with baked potatoes (Pork)
Schnitzel XL und Ofen Kartoffeln (Schweinefleisch)

CONTORNI - Side dishes - Beilagen

SPINACI SALTATI IN PADELLA

€ 4,50

Sautéed spinach
Sautiert Spinat

PATATE FRITTE O AL FORNO

€ 4,50

French fried or backed potatoes
Pommes Frites oder Ofenkartoffeln

VERDURE GRIGLIATE

€ 5,00

Grilled vegetables
Gemüse vom Grill

INSALATA MISTA

€ 4,50

Mixed salad
Gemischter Salat

PIZZE

IMPASTO CLASSICO

IMPASTO INTEGRALE € 1,50

LE AGGIUNTE: FRUTTI DI MARE PROSCIUTTO CRUDO BUFALA PORCINI € 2,50 - ALTRE AGGIUNTE € 1,50 - DOPPIO IMPASTO € 2,50

SCHIACCIATINA

pasta di pizza, olio, rosmarino

pizza dough, rosemary, oil

pizza-teig, öl, rosmarin

   € 4,00

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

tomato, garlic, oregano

tomaten, knoblauch, origano

   € 5,50

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

tomato, mozzarella

tomaten, mozzarella

   € 6,00

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

tomato, mozzarella, acciughe, oregano

tomaten, mozzarella, sardellen, origano

   € 8,00

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi

tomato, mozzarella, mushrooms

tomaten, mozzarella, pilzen

   € 8,00

FUNGHI PORCINI

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

tomato, mozzarella, porcini mushroom

tomaten, mozzarella, steinpilzen

   € 10,00

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomato, mozzarella, cooked ham

tomaten, mozzarella, gekochter schinken

  € 8,00

SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia

tomato, mozzarella, sausage

tomaten, mozzarella, wurst

  € 8,00

WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel

tomato, mozzarella, wurstel

tomaten, mozzarella, würstel



€ 8,00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

tomato, mozzarella, hot salami

tomaten, mozzarella, scharfe salami



€ 8,50

ROMANA

pomodoro, mozzarella, capperi, origano, acciughe

tomato, mozzarella, capers, oregano, anchovies

tomaten, mozzarella, kapern, origano, sardellen



€ 8,50

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofini

tomato, mozzarella, cooked ham, olives, mushrooms, artichokes,

tomaten, mozzarella, gekochter schinken, oliven, pilzen, artischocken



€ 9,50

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, mozzarella di bufala, scaglie di grana, gorgonzola

tomato, buffalo mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola cheese

tomaten, mozzarella, parmesankäse, gorgonzolakäse



€ 9,50

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, salsiccia

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, sausage

tomaten, mozzarella, gekochter schinken, pilzen, artischocken, wurst



€ 9,50

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala

tomato, buffalo mozzarella

tomaten, büffel-mozzarella



€ 9,50

VERDURE GRIGLIATE

pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate

tomato, mozzarella, grilled mixed vegetables

tomaten, mozzarella, gegrilltes gemüse



€ 9,50

SPECK E RUCOLA

pomodoro, mozzarella, speck, rucola

tomato, mozzarella, speck, rocket

tomaten, mozzarella, speck, rukola



€ 9,00

PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

tomato, mozzarella, ham

tomaten, mozzarella, Parmaschinken



€ 9,00

SICILIANA

pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano

tomato, anchovies, capers, olives, oregano

tomaten, sardellen, kapern, oliven, origano



€ 9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

tomaten, mozzarella, gekochter schinken, pilzen



€ 8,50

BEPPE

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

tomato, mozzarella, tuna, onion

tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel



€ 8,50

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomato, mozzarella, cooked ham

tomaten, mozzarella, gekochter schinken



€ 8,50

CALZONE FARCITO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

tomaten, mozzarella, gekochter schinken, pilzen



€ 9,00

PIZZA SENZA GLUTINE MARGHERITA

gluten free, tomato, mozzarella

Glutenfreie tomaten mozzarella



€ 9,50

PIZZA SENZA GLUTINE FARCITA

gluten free pizza filled

glutenfreie pizza gefüllt



€12,00

PIZZE SPECIALI

PIZZA 50°

mozzarella, lardo toscano, Pecorino al tartufo del "Fiorino", fiori di zucca
mozzarella, Tuscan lard, truffle Pecorino cheese, courgette flowers
mozzarella, Toskanische Schweinefett, Trüffel Pecorinokäse, Zucchini Blüten

€ 10,50



BAZZÙ

pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte
tomato, mozzarella, wurstel, french fried
tomaten, mozzarella, würostel, pommes frites

€ 9,50



VASCO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
tomato, mozzarella, ham, rocket, parmesan cheese
tomaten, mozzarella, parmaschinken, rukola, Parmesankäse

€ 10,00



BAIA AZZURRA

pomodoro, frutti di mare
tomato, seafood
tomaten, meeresfrüchte

€ 12,00



TOTO'

mozzarella, salsiccia, friarielli
mozzarella, sausage, friarielli vegetable
mozzarella, wurst, friarielli

€ 10,00



ESTIVA

pomodorini, bufala, grana, basilico
cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese, basil
cherry-tomaten, büffel-mozzarella, parmesankäse, basilikum

€ 10,00



DELIZIA

mozzarella, radicchio, pancetta, gorgonzola
mozzarella, radicchio, bacon, gorgonzola cheese
mozzarella, radicchio, bacon, gorgonzolakäse

€ 10,00



8 VERDURE

mozzarella, pomodorini rossi, pomodorini gialli, zucchine, melanzane, spinaci, peperoni, radicchio, friarielli
mozzarella, red & yellow cherry tomatoes, courgettes, eggplant, spinach, capsicum,
radicchio, friarielli vegetable

€ 11,50



mozzarella, rot und gelb tomaten, zucchini, aubergine, spinta, paprika, radicchio, friarielli

BUTTERA

mozzarella, salsiccia, salame piccante, prosciutto cotto, würostel, gorgonzola, cipolla
mozzarella, sausage, hot salami, cooked ham, wurstel, gorgonzola cheese, onion
mozzarella, wurst, scharfe salami, gekochter schinken, würostel, gorgonzolakäse, zwiebel

€ 13,00



DESSERT

TORTA CASTIGLIONESE

€ 5,00



Castiglione cake

Castiglione Kuchen

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON

LAMPONI E CRUMBLE DI NOCCIOLA € 5,00



Dark chocolate mousse

with raspberries & hazelnut crumble

Dunkle Schokolade Mousse mit Himbeeren

und Haselnuss Crumble

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON SALSA

ALL'ARANCIO

€ 5,00



Pistachio parfait with orange sauce

Pistazie Parfait mit Orangen Sauce

PANNA COTTA

€ 5,00



Cream pudding

Sahnepudding

TIRAMISU'

€ 5,00



Tiramisù

Tiramisù

CANTUCCI E VIN SANTO

€ 5,00



Cantucci with Vin Santo

Cantucci (Mandelkekse) mit Vin Santo

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FUSO € 5,00

Chocolate cake



Kuchen mit warmem Schokoladenherz

TARTUFO BIANCO O NERO

€ 5,00



White or black truffle

Weißer oder schwarzer Trüffel

SORBETTO AL LIMONE

€ 4,00



Lemon Sorbet

Zitrone Sorbet

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE € 5,00

Fruit salad

Frischer Obstsalat

“Se vogliamo bene a qualcuno,

preparare una buona cena è un modo splendido per dirglielo”

Antonino Cannavacciuolo

BEVANDE DRINKS

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE MICROFILTRATA	€ 2,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	€ 4,50
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA GRANDE	€ 4,50
VINO ALLA SPINA 1/4 LT	€ 5,00
VINO ALLA SPINA 1/2 LT	€ 7,00
VINO ALLA SPINA 1 LT	€ 12,00
BIBITE IN VETRO	€ 3,50
CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFE' ORZO/GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
AMARI	€ 4,00
GRAPPE	€ 5,00
GRAPPE SPECIALI	€ 6,00/€ 7,00
WHISKEY	€ 5,00/€ 7,00
LIQUORI	€ 4,00
SORBETTO	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00



Baia Azzurra Club Loc. Rocchette
Castiglione della Pescaia - Maremma - Grosseto (Italy)