

ANTIPASTO TRADIZIONALE DI CAMPAGNA €8,00

Typical cold hors d'oeuvre/typische kalte vorspeise

PROSCIUTTO E MELONE €8,00

*Airdried Parma ham with melon/shinken und
Melone*

PRIMI PIATTI

LASAGNE AL FORNO €7,00

Lasagne Bolonaise/lasagne mit Fleischsosse

TORTELLI AL RAGU' €8,00

Filled pasta in meat sauce

Gefüllte Nueln mit Fleischsosse

RAVIOLI RICOTTA SPINACI BURRO E SALVIA €8,00

Filled pasta with fresh cheese and spinaci

In butter and Parmesan sauce

*Hausgemachte nudeln gefüllt mit Quark und spinat in butter
und Parmesan sosse*

MACCHERONI AI FUNGHI PORCINI €8,00

Maccaroni with mushrooms sauce

Makkaroni in Pilzsosse

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLA CARBONARA **€6,50**

Spaghetti with bacon and scrambled eggs

Spaghetti nach Kohlerart mit speck und gerquirlten eier

SPAGHETTO POMODORO **€6,00**

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit tomato sosse

SPAGHETTO AL RAGU' **€6,50**

Spaghetti with Bolonaise sauce

Spaghetti mit Bolonaise sosse

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE **€7,00**

Spaghetti Genovese basil sauce

Spaghetti nach Genua art basilikumsosse

SECONDI PIATTI

POLLO ALLA BRACE **€7,00**

Grilled chicken/huhn am grill

CONIGLIO ALLA BRACE **€8,00**

Grilled rabbit/hase am grill

FRITTO MISTO DEL CONTADINO **€10,00**

Mixed fried and vegetables fried

Gemischte Fleischfriture nach bauerart

BISTECCA DI MAIALE **€7,00**

Grilled pork-steak/Schweinsteak

BISTECCA DI MANZO AL KG **€35,00**

Grilled T-bone steak for kg/Beefsteak pro kg

FILETTO ALLA BRACE AL KG **€40,00**

Charcoiled fillet for kg

Rindsfilet aut holzglut gebraten pro kg

BISTECCA TAGLIATA (MIN.2 PORZIONI) AL KG

€35,00

*Cut beefsteak for kg
beefsteak pro kg*

Schneiden sie

SECONDI PIATTI

SALCICCE AL FORNO E FAGIOLI **€7,00**

Sausages oven cooked and beans

Italienische schweinwurstel im ofen gegart

Meat Bohnen

POLENTA CON CINGHIALE IN UMIDO (SOLO NEL PERIODO INVERNALE) **€12,00**

Polenta with pork-forest sauce

Polenta mit pork-forest sosse

GRIGLIATA MISTA DI CARNE (MIN.2 PORZIONI) €12,00

Mixed grilled meats/Gemischter Grill aus Fleisch

SECONDI PIATTI DI PESCE

FILETTO DI TONNO FRESCO ALLA BRACE (SOLO NEL PERIODO ESTIVO) **€10,00**

Fillet of tuna fresh

FUNGHI FRESCHI O CONGELATI SECONDO STAGIONE

FUNGHI FRITTI **€10,00**

Fried mushrooms

Fritirte pilze

FUNGHI TRIFOLATI **€10,00**

Mushrooms sliced and cooked with oil garlic and parsley

Fein ausgeschnittener pilze in olivenol Knoblauch und petersilien gekocht

CAPPELLA DI FUNGO ALLA BRACE **€10,00**

Grilled mushrooms

Pilzkopfe auf holzglut gebraten

CONTORNI VARI

INSALATA MISTA **€4,00**

Mixed salad/gemischter salat

PATATINE FRITTE **€4,00**

French fried/pommes frites

VERDURA COTTA SPINACI SALTATI **€4,00**

Stewed vegetables/gekochtes gemuse

VERDURA GRIGLIATA MISTA **€5,00**

Mixed grill vegetables/grill gemuse

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA MARGHERITA **€6,00**

Mozzarella and tomato

Mozzarella und Tomate

PIZZA NAPOLI **€7,00**

Anchovies,capers,tomato and mozzarella

Sardellen,Kapern,Tomate und Mozzarella

PIZZA QUATTRO STAGIONI **€7,00**

Cooked ham,olives,mushrooms,champigna,

artichokes,tomato and mozzarella

Genochter,Schinken,Olive,Champignan,Tomate,

Artischocke und Mozzarella

PIZZA CON WURSTEL **€7,00**

Mozzarella,tomato and frankfurter

Mozzarella,Tomate und Wurstchen

PIZZA MARINARA **€5,00**

Garlic,basil,red pepper and tomato

Ilnolauch,Basilikum,Pfefferschrote und Tomate

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA FUNGHI PORCINI E CRUDO **€10,00**

Mozzarella, tomato, mushrooms and cured ham

Mozzarella, Tomate, Steinpilzen und Schinken

PIZZA QUATTRO FORMAGGI **€7,00**

4 cheese and tomato/4Kasel und Tomat

DOLCI E GELATI

TIRAMISU' DELLA SUOCERA **€3,00**

Tiramisù

GELATO CON FRUTTI DI BOSCO **€3,00**

Ice cream with fruit of forest

Eis mit walkfruchte

PANNA COTTA CON FRUTTA O CIOCCOLATO **€3,00**

Milk budin with mix fruit or chocolate

CREAM CARAMEL **€3,00**

Cream caramel

GELATO TARUFO VANIGLIA O CIOCCOLATO **€4,00**

Ice cream vanilla or chocolate

Shokoladeneis Vanille-bzw

DESSERT VERSILIA VARI GUSTI **€4,00**

Ice cream mix tastes

FORMAGGI

PECORINO DELLA "VERSILA"

Formaggio fresco prodotto con latte ovino,ottenuto da allevamento locale nel comune di Massarosa,lavorato da Cecchi Ulisse

PECORINO"SCOPPOLATO DI PEDONA"

Formaggio di pecora affinato in grotta.

La particolare lavorazione conferisce al formaggio una piacevole sensazione di latte fresco nonostante il lungo periodo di stagionatura tra cantina e grotta.

I pecorini elencati vengono prodotti in modo limitato per diventare un vero tesoro del territorio.

I prezzi per la porzione o l'acquisto variano in base ai periodi dell'anno.

CAFFE' ESPRESSO **€1,50**

Italian coffee/espresso

LIQUORE ITALIANO E STRANIERO **€3,00–5,00**

(I PREZZI VARIANO IN BASE ALLA MARCA)

Liqueur/likor

PANE E COPERTO **€2,00**

BREAD AND SERVICE

BROT UND BEDIENUNG

BUON APPETITO

BIBITE E BIRRE

BIRRA MORETTI GRANDE L 0,66 **€4,00**

BIRRA MORETTI PICCOLA L 0,33 **€3,00**

<u>BIRRA MORETTI NO ALCOOL L 0,33</u>	<u>€3,00</u>
<u>BIRRA CERES L 0,33</u>	<u>€3,00</u>
<u>BIRRA TENNET' S L 0,33</u>	<u>€3,00</u>
<u>BIRRA CORONA L 0,33</u>	<u>€3,00</u>
<u>SUCCHI DI FRUTTA</u>	<u>€2,00</u>
<u>LATTINE (COCA-COLA,FANTA,SPRITE,ECC)</u>	<u>€2,00</u>
<u>ACQUA SAN BENEDETTO 1L NATURALE</u>	<u>€2,00</u>
<u>ACQUA SAN BENEDETTO 1L GASSATA</u>	<u>€2,00</u>

IL RISTORANTE "IL SOGGIORNO" USA I
SEGUENTI ALLERGENTI

CEREALI CONTENETI GLUTINE

UOVA E PRODOTTI DERIVATI

PESCE E PRODOTTI DERIVATI

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

**LE PASTE DI PRODUZIONE PROPRIA
(TORDELLI,RAVIOLI,MACCHERONI) VENGONO ABBATTUTE
E CONSERVATE AD UNA TEMPERATURA DI -18**

**LE VERDURE COTTE POSSONO ESSERE CONGELATE
SECONDO STAGIONE**