



GRAN CAFFÈ
MARGHERITA

GRAN CAFFÈ MARGHERITA

American Bar

Ristorante di Mare e di Terra



Coperto: 2€ per persona - Service: 2€ per person - Bedienung: 2€ pro person

ANTIPASTI - APPETIZER

- Sformatini di Verdura in Fonduta** 9
Vegetable Flan with light fondue
Gemüseauflaur mit Käsefondue
Deux petit Légumes Flan enveloppée dans la fondue au fromage
Салат с морепродуктами
- Antipasto di Terra Toscano** 15
Assortiment of Tuscan Cold Cuts and Cheeses
Gemischte Toskanisch Aufschnitt und Käse Platte
Assiette de Toscane Charcuterie et Fromage
Мясная закуска: ветчина, коза и другие виды сыра
- Calamari e Gamberi al vapore con Quinoa** 14
Steamed Squids and Shrimps with Quinoa salad
Gedämpft tintenfisch und Garnele mit Quinoa
Calamars et Crevettes au Quinoa à la vapeur
Кальмары и креветки на пару с Киноа
- Antipasto di Mare: il trio di assaggi*** 15
Seafood appetizer : Three different seafood entrees
Fischer Vorspeise (drei verschiedene sorte)
Entrée de Mer: différent dégustation de Poisson de Mer
Морская закуска (дегустационный сэт из трех видов рыб)

ZUPPE - FISH SOUP

- Impepata di Cozze** 13
Steamed Mussels cooked with Pepper and white Wine
Gedämpft muscheln mit Pfeffe
Moules avec Poivre et Vin blanc
Мидииприготовлены на сковороде с томатами и белым вином
- Zuppa di Mare*** 20
SeaSoup
Meeresfrüchtensuppe
Soupe de la Mer
суп из морепродуктами.

PRIMI - FIRST COURSE

Tordelli al Ragù alla Bolognese*

14

Meat Ravioli with Bolognese sauce

Fleischgefüllte Ravioli mit Rinderhackfleisch

Raviolis de Viande à la sauce Bolognaise

Торделли: большие равиоли с домашним фаршем

Spaghetti allo Scoglio o alle Vongole*

15 / 17

Spaghetti with Seafood or with Clams

Spaghetti mit Meeresfruchten oder mit Venusmuscheln

Spaghetto aux Fruits de Mer ou Palourdes

Спагетти вонгол

Gnocchetti di Patate agli Scampi*

14

Potato Dumplings with Crabs Sauce

Kartoffelnkloßchen mit Krebse

Gnocchis de Pommes de Terre au Crabes

Ньокки: картофельные колобки с соусом из крабов

Risotto del Pescatore alla Maniera della Tradizione*

15

Fisherman's Risotto: classic recipe with assorted seafood

Meeresfrüchte Risotto

Risotto aux Fruits de Mer: Moules, Calmar, Crevette

Ризотто с морепродуктами



SECONDI – MAIN COURSES

- Frittura Mista di Pesce** (Totani, Gamberi, e Verdure croccanti) 16
Mixed Fried Fish with Vegetables
Gemischte Fischfritüre und Gemüse (Pfeilkalmar, Garnelen und Gemüse)
Friture de poissons assortis avec Légumes
Фритто мисто: кальмары, креветки во фритюре
- Tagliata di Tonno Fresco con Cipolla in agrodolce** 18
Grilled fresh Tuna with sweet Onion
Thunfischfilet mit karamellisierten Zwiebeln
Steak de thon fraiches avec Oignon caramélisé
Свежий стейк из тунца со сладким и кислым луком
- Branzino Fresco alla Griglia o all'Isolana** 18/21
Fresh grilled Sea Bass au naturel or in "Isolana" (baked with vegetables) style
Seebarsch oder gegrillter natur oder im Ofen in Isolana stil
Bar grilles à la nature ou in Isolana style
Дорада сибас на гриле или в духовке с помидором, картошка, оливки
- Filetto di Manzo alla Griglia** 23
Grilled Beef Tenderloin
Gegrillter Rinderfilet
Filet de Boeuf Grillé
Филе говядины на гриле
- Cotoletta alla Milanese con Patate** 12
Breaded Escalope & French fried Potatoes
Panierte sweinschnitzel mit Pommes frites
Petit Escalope à la milanaise (panée) avec Pommes frites
Котлета с картофелем фри



CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata Verde o di Pomodori Green or Tomatoes Salad Grüner Salat oder Tomaten Salat Salade Verte ou avec Tomate Салат зелёный или томатный	5
Insalata Mista di Stagione Mixed season Salad Gemischter Salat Salade panachée Микс сезонных салатов	6
Patate Fritte Fried or Baked Potatoes Fritten kartoffeln Pommes de terre Frites Картофель фри	6
Verdure al Forno Mixed grilled Vegetables Ofengemüse Légumes au four Печенье овощи	6



MENU' BAMBINI - KID'S MENU'

Penne alla Pomarola Pasta with fresh Tomato Sauce Pasta mit frischen Tomatensoße Pates à la Sauce Tomate fraîches Пенне с помидорками	7
Cotoletta baby Impanata con Patate Fritte Breaded Escalope & French fried Potatoes Panierte sweinschnitzel mit Pommes frites Petit Escalope à la milanaise (panée) avec Pommes frites Котлета с картофелем фри	10
Baby Hamburger con Patate Fritte (Manzo 120 Gr.)	11

DESSERTS

Sorbetto al Limone o Sgroppino

Lemon Sorbet/with Vodka
Zitronensorbet ohne/mit Alkohol
Sorbet au Citron
Лимонный сорбет

4/
5

Panna Cotta della Casa (Fragola, Frutti di bosco, Caramello o Cioccolato)

Homemade Pudding with: Strawberry, Red fruits, Caramel or Chocolate topping
Sahne Pudding mit soße: Erdbeeren/ Waldbeeren/Karamell o Schokolade
Cream pudding: Fraises, Fruits rouges, Caramel ou Chocolat
панна котта домашний с: клубника/ягоды/карамель или шоколад

4/
5

Tartufo (Bianco, Nero) o Affogato

Black or White Truffle without / with Coffee
Eisspezialitat (schwarzen oder weiber) ohne/mit Kaffee
Truffe noire ou Blanche/avec Café
Десерт из мороженого в кофейной оболочке

5/
6

Ananas(anche con Maraschino)

Pineapple / Pineapple with Maraschino Liqueur
Ananas ohne/mit Maraschino
Ananas au naturel ou Marasquin sur demande
Ананас также с ликёром мараскино

5/
6

Gelato (crema o cioccolato) **e Affogato**

Ice Cream without / with Coffee
Vanilleeis Order Schokoladeeis ohne/Kaffee
Goûts classiques de Crème glacée ou avec du Café
Мороженое в ассортименте крем или шоколад также с коф

5/
6

Tiramisù della Casa

Homemade Tiramisù
Hausess Tiramisù
Tiramisù de la maison
Тирамису домашний

5

Semifreddo con Pinoli e Cioccolato

Parfait with Pine Nuts and Chocolate Topping
Shokoladenparfait mit Pinienkerner
Parfait au Pignons et aux Chocolat
Семифредо (с кедровыми орешками шоколадом)

5

I VINI BIANCHI

Vino Bianco alla spina: ¼/½/1lt Cantine Angeli	5/8/11
Montecarlo Bianco Wandanna	17/16
Pinot Grigio Borgo dei Vassalli Lorenzon	17/18
Falanghina Salsole	17/18
Chardonnay Borgo dei Vassalli Lorenzon	18
Muller Thurgau Conti D'Arco	18
Sauvignon Borgo dei Vassalli Lorenzon	17/20
Vermentino di Luni La Pietra del Focolare	17/20
Vernaccia di San Gimignano La Lastra Bio	20
Greco di Tufo Salsole	21
Collio Ribolla Gialla Buzzinelli	22
Vermentino di Gallura Zanatta DOCG Renadoro	23
Gewurtztraminer Conti D'Arco	18/24
Roero Arnais Cossetti	26
Etna Bianco Ginestra	28
Vasario IGT Fattoria del Buonamico	30

I VINI ROSSI

Vino Rosso alla spina: ¼/ ½/1lt	5/8/12
Montescudaio Sorbaiano Emme	17/18
Chianti Classico Dianella DOCG	17/18
Morellino di Scansano San Felo	17/20
Bolgheri Rosso Aia Vecchia Lagone	17/20
Rosso di Montepulciano Bindella	20
Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila	22
Nobile di Montepulciano Bindella	28
Bolgheri Rosso Il Bruciato Antinori	32
Brunello di Montalcino Poggio dell'Aquila	40

ROSE'

Rosè Vetreè Taranta IGT

€7/18^l

LE BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry	18
Prosecco Valdobbiadene Brut Cà Vittoria Costa dei Peschi	24
Franciacorta Brut Villa Crespia	35
Franciacorta Saten Villa Crespia	35
Franciacorta Rosè Villa Crespia	35
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuveè Brut	45
Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvèè Prestige Brut	45
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs – chardonnay	50

VINI DOLCI

Moscato DOC €7/40^l

Passito DOC €7/40^l



TABELLA DEGLI ALLERGENI

GLI ANTIPASTI

- Le Bruschette Contadine 
- Il Tris di Mare 
- Tagliere di Terra 
- Crudo e Bufala 
- Caprese 
- Sfomatini di Verdura 
- Calam. e Gamb. Quinoa 
- Carpaccio di Bresaola 
- Tartara di Manzo 
- Tartara di Tonno 

LE ZUPPE

- Zuppa di Mare 
- Soutè Cozze Vongole 
- Impepata di Cozze 

I PRIMI

- Penne alla Pomarola 
- Tordelli al Ragù 
- Gnocchi Granchio 
- Risotto di Mare 
- Tagliatelle Carbonara 
- Spaghetti allo Scoglio 
- Spaghetti alle Vongole 
- Tagliolini Verdure 
- Spaghetti all'Astice 

I SECONDI

- Milanese 
- Frittura di Pesce 
- Grigliata di Pesce 
- Branzino all'Isolana 
- Hamburger Gourmet 
- Pesce Spada 
- Tagliata di Tonno 
- Filetto di Manzo 
- Salmone al Forno 

CONTORNI

- Insalata Verde 
- Insalata di Pomodori 
- Insalata mista 
- Patate fritte 
- Insalata Conchiglia 
- Insalata Tirreno 
- Verdure al forno 

I DOLCI

- Panna Cotta 
- Crema Catalana 
- Tiramisù 





















LE PIZZE

- Pizza Bianca 
- Pizza Margherita 
- Pizza Napoli 
- Pizza Marinara 
- Pizza al Cotto 
- Pizza al crudo 
- Pizza Primavera 
- Pizza Salame piccante 
- Pizza 4 Formaggi 
- Pizza Quattro Stagioni 
- Pizza Speck e Mascarpone 
- Pizza Vegetariana 
- P. Trevis, Crudo e Gorgo. 
- P. Salsiccia, Pep. e Cipolle 
- Pizza ai Frutti di Mare 
- Pane Arabo 
- Calzone 

LEGENDA

- Cereali contenenti Glutine 
- Crostacei e prodotti a base 
- Uova e prodotti a base 
- Pesce e prodotti a base 
- Arachidi e prodotti a base 
- Soia e prodotti a base 
- Latte, Lattosio e prodotti a base 
- Frutta a gusci 
- Senape e prodotti a base 
- Anidride solforosa e solfiti 
- Lupini e prodotti a base 
- Molluschi e prodotti a base 
- Sedano e prodotti a base 
- Sesamo e prodotti a base 

ALTRI PRODOTTI

- Impasto pizza 
- Mozzarella 
- Acciughe 
- Prosciutto cotto 
- Mascarpone 
- Gorgonzola 
- Lische di pesce 
- Burro 
- Gamberi 
- Vino bianco 
- Brodo di Pesce 
- Roux 
- Pesto 
- Savoiardi 
- Pasta 4 formaggi 
- Gnocchi 
- Mozzarella 
- Couscous 
- Pane integrale 
- Dado 
- Dado di Pesce 