

MENÙ

PORTO ERCOLE
SINCE 2019

Il Ristorantino

ANTIPASTI FREDDI / COLD APETIZER

ALICI BIANCO E NERO
Aceto balsamico, aceto di vino e limone
Anchovy fillets in balsamic and white wine vinegar and lemon

PORCHETTA DI TONNO
Tuna with special "Porchetta" sauce

SALMONE MARINATO E TUORLO MARINATO GRATTUGGIATO
Marinated and smoked salmon with grated marinated egg-yolk

GAMBERONI AL VAPORE SU LETTO DI VERDURE
Riduzione di aceto balsamico
Teamed prawns with vegetables and balsamic vinegar dressing

INSALATA DI POLPO CON PUREA DI PATATE E OLIVE
E CROSTA DI PANE AL NERO DI SEPPIA
Octopus salad with mashed potatoes, olives, bread crust and squid ink

SARDE IN CARPIONE
Aceto, vino cipolla, e verdure
Pickled sardines, vinegar, wine, onion and vegetables

IL NOSTRO CRUDO DEL MARE DELL'ARGENTARIO
RAW SEAFOOD DISHES FROM OUR SEAS
Secondo disponibilità di mercato / According to market availability

ANTIPASTI CALDI / WARM APETIZER

PUREA DI CAVOLFIORRE BIANCO CON NEVICATA DI BOTTARGA DI MUGGINE
DELLA LAGUNA DI ORBETELLO
Cauliflower puree with grated mullet roe from Orbetello

CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO DI GIANNUTRI (zucca carammelata e gambero rosa)
scent-of- Giannutri pumpkin sauce (caramelized pumpkin and deep-water pink shrimp)

FRITTURA DI MAZZANCOLLE IN SALSA PAZZA
Fried jumbo shrimp tails a side of Ristorantino sauce

BACCALÀ MANTECATO AL LATTE CON POLENTA
Creamed cod with polenta

MELANZANE ALLA PARMIGIANA DI MARE
Eggplant parmesan and seafood

FANTASIA DI MARE CALDA
Delicious seafood combination with herbs

SFORMATINO DI ZUCCHINE E GAMBERI ROSSI
Zucchini and red shrimp flan

ZUPPA DEL GIORNO
SOUP OF THE DAY
chiedere al cameriere per la particolarità del giorno/ask the waiter for our daily feature

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

12,00 BIS DI PRIMI (minimo 2 persone)
2 first courses (for minimum 2 people) 15,00

12,00 MEZZELUNE CON MIX DI CROSTACEI FIORI DI ZUCCA E BRONIASE DI ZUCCHINE
Stuffed pasta with shellfish, pumpkin flower and squashed zucchini 16,00

14,00 RAVIOLI DI SPIGOLA CON RAGÙ DI SPIGOLA
Bass-stuffed ravioli with bass sauce 16,00

16,00 RAVIOLI DI SPIGOLA CON BOTTARGA DI ORBETELLO E RIDUZIONE DI ACETO
BALSAMICO DI MODENA
Bass-stuffed ravioli with Orbetello mullet roe and balsamic vinegar from Modena 17,00

16,00 GNOCCHI DI PATATE CON VONGOLE E POMODORI PACHINI.
Potato gnocchi with clams and cherry tomatoes 16,00

10,00 TAGLIOLINI CON GAMBERI, VONGOLE E ZUCCHINE
Tagliolini noodles with prawns, clams and zucchini 15,00

70,00 TAGLIOLINI ALLASTICE CON POMODORO CILIEGINO
Kg Tagliolini noodles with lobster and cherry tomatoes 18,00

16,00 SPAGHETTI CACIO PEPE E BOTTARGA
Spaghetti with cheese, pepper and mullet roe 16,00

16,00 SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA
Spaghetti with clams and mullet roe 16,00

15,00 SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI
Spaghetti with clams 15,00

12,00 SPAGHETTI COZZE E PECORINO
Spaghetti mussels and pecorino cheese 12,00

16,00 RISOTTO O SPAGHETTI TUTTO MARE
Rise or spaghetti with seafood 16,00

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

16,00 FRITTURA MISTA DI MARE
Mixed fried fish 16,00

18,00 BACCALÀ ALLA MAREMMANA
Maremma-style salt cod 16,00

12,00 GRIGLIATA DI SCAMPI, GAMBERONI E CALAMARI
Grilled scampi jumbo shrimps and squids 26,00

16,00 FILETTO DI SPIGOLA O ORATA ALLA GRIGLIA O AL FORNO CON PATATE
Grilled or roast fillet of bass or sea bream with potatoes 16,00

70,00 PESCE DI MARE (secondo disponibilità)
WHOLE FISH (according to availability)
Kg Al sale, all'acqua pazza con verdure, al forno con patate e verdure, in guazzetto.
In salt crust, in sea bream with potatoes, in broth with vegetables
or in stew with fresh tomato sauce

4,00 CONTORNI DI STAGIONE
Vegetables sides seasonal 4,00

PANE E COPERTO 3,00



Minimo due persone / at least for 2 people

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

3 ASSAGGI DI ANTIPASTI CALDI
3 tastings of hot appetizers

2 ASSAGGI DI ANTIPASTI FREDDI
2 tastings of cold appetizer

BIS DI PRIMI
2 tasting of first courses

UN SECONDO A SCELTA TRA:

frittura mista | filetto di spigola o orata al forno o alla griglia con patate

ONE MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN:

mixed fried seafood | roast/grilled sea bream fillet or bass fillet with potatoes

DESSERT E CAFFÈ ACQUA, VINO, PANE E COPERTO
Water, Wine and bread

€38,00

a persona / for person

Minimo due persone / at least for 2 people

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI / APPETIZERS TASTING

6 ASSAGGI
6 tasting of appetizers

€18,00

a persona / for person



PORTO ERCOLE

MENÙ DESSERT

Il Ristorantino



CROCCANTINO AL CIOCCOLATO FUSO 6,00
Croccantino with melted chocolate

CREME BROULEÈ AL CAMELLO 6,00
Creme Brouleè with caramel

CREMA COTTA 6,00
Cooked cream

PANNA COTTA 6,00
 Rifinita con caramello, con cioccolato o con frutti di bosco
Cooked cream with caramel, chocolate or wild berries

CORNOCOPIA FARCITA CON CREMA AL MASCARPONE 6,00
 Rifinita con cioccolato fuso o frutti di bosco
Cornucopia made of puff pastry stuffed with a mascarpone cream finished with melted chocolate or wild berries

CANTUCCINI E VIN SANTO 6,00
Cantuccini and Vin Santo

FRUTTA FRESCA 5,00
Fresh fruits





PORTO ERCOLE
WINE MENU

Il Ristorantino



VINI ROSSI / RED WINE

J.HOFSTATTER "PINOT NERO" <i>Vendemmia 2018, 13% vol</i>	35,00
CASTELLO MONTE RINALDI "CHIANTI CLASSICO" <i>Vendemmia 2014, 13% vol</i>	50,00
IL BRUCIATO "BOLGHERI" <i>Vendemmia 2017, 14% vol</i>	46,00
GRATTAMACCO "BOLGHERI ROSSO" <i>Vendemmia 2016, 14,5% vol</i>	33,00
CELESTINA FE "MORELLINO DI SCANSANO DOC" <i>Vendemmia 2015, 13% vol</i>	29,00
ROCCA DELLE MACIE MACCIONE "MORELLINO DI SCANSANO" <i>Vendemmia 2018, 13% vol</i>	17,00
BANFI "CHIANTI SUPERIORE DOC" <i>Vendemmia 2017, 13,5% vol</i>	17,00
BANFI "BRUNELLO DI MONTALCINO DOC" <i>Vendemmia 2009, 14% vol</i>	62,00
ANTINORI "SCALABRONE ROSE" <i>Vendemmia 2017, 12,5% vol</i>	20,00
SANTA LUCIA "LOSCO" <i>San Giovese, 13,5% vol</i>	16,00
SANTA LUCIA "LUCIANO" <i>Morellino di Scansano, 14% vol</i>	18,00
FONTE TINTA "MORELLINO DI SCANZANO" DOCG <i>13% vol</i>	18,00
TENUTA DINOZZOLE "LA FORRA" <i>Vendemmia 2013, 14% vol</i>	45,00

VINI BIANCHI / WHITE WINE

JERMAN "SOUVIGNON" <i>13% vol</i>	43,00
JERMAN "CHARDONAY" <i>13% vol</i>	38,00
JERMAN "PINOT GRIGIO" <i>13% vol</i>	38,00
ANTINORI "CONTE DELLA VIPERA" <i>12,5% vol</i>	41,00
J.HOFSTATTER JOSEPH "GEWURZTRAMINER" <i>13,5% vol</i>	34,00
BERLUCCHI "BIANCO IMPERIALE" <i>12,5% vol</i>	22,00
TIEFENBRUNNER "PINOT GRIGIO" <i>13,5% vol</i>	20,00
TIEFENBRUNNER "SAUVIGNON BLANC" <i>13% vol</i>	22,00
TIEFENBRUNNER "CHARDONAY" <i>13% vol</i>	20,00
TIEFENBRUNNER "GEWURZTRAMINER" <i>14% vol</i>	24,00
CUSMANO "LUCIDO" <i>12,5% vol</i>	22,00
CERRETO "BLANGE" <i>13% vol</i>	32,00
SANTA LUCIA BRIGANTE "VERMENTINO" <i>13% vol</i>	16,00
SANTA LUCIA "ANSONACA" <i>12,5% vol</i>	16,00
FONTE TINTA "VERMENTINO DI TOSCANA" <i>13,5% vol</i>	18,00
FONTE TINTA "VIOGNIER" DI TOSCANA <i>12,5% vol</i>	18,00
JANARE "FALANGHINA DOC." <i>13,5% vol</i>	20,00
JANARE "GRECO DI TUFO" <i>13,5% vol</i>	21,00
JANARE "FIANO" <i>13,5% vol</i>	21,00
ROCCA DELLE MACIE CAMPOMACCIONE "VERMENTINO" <i>13% vol</i>	16,00
BANFI "VERMENTINO LA PETTEGOLA" <i>12,5% vol</i>	18,00
PERLAIA BRUNI "VERMENTINO" <i>13% vol</i>	27,00
PECORINO OFFIDA "CIU CIU" <i>14% vol</i>	23,00
MARIO SCHIOPETTO "RIBOLLA GIALLA" <i>12% vol</i>	28,00



BOLLICINE / SPARKLING

UBERTI FRANCESCO "FRANCIA CORTA" <i>12,5% vol</i>	46,00
UBERTI COMARI DEL SALEM "FRANCIA CORTA" <i>13% vol</i>	65,00
BANFI TENER EXTRA DRY "SAUVIGNON/ CHARDONAI" <i>12,5% vol</i>	16,00
LA MARCA VALDOBBIADENE "PROSECCO SUPERIORE" <i>11% vol</i>	16,00
BORGOLUCE BRUT <i>secco</i>	25,00
BANFI "MOSCATO D'ASTI" <i>5% vol</i>	20,00
ARCARI+DANESI "FRANCIA CORTA RISERVA" <i>12,5% vol</i>	90,00
ARCARI+DANESI "EXTRA BRUT" <i>12,5% vol</i>	50,00





ANTIPASTI DELLA CASA / HOME APETIZER

CROSTINI MISTI <i>Mixed croutons</i>	6,00
AFFETTATI MISTI CON FORMAGGI ASSORTITI <i>Mixed cold cuts with assorted cheeses</i>	15,00
PROSCIUTTO CRUDO <i>Raw ham</i>	7,00
CAPRESE <i>Tomato and mozzarella</i>	8,00
FORMAGGI CON CONFETTURE <i>Various types of cheese with jam</i>	9,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

TORTELLONI MAREMMANI CON FONDUTA DI FORMAGGI E FUNGHI <i>Maremma tortelloni with cheese fondue and mushroom</i>	14,00
TORTELLONI MAREMMANI CON RAGÙ BOLOGNESE <i>Maremma tortelloni with Bolognese sauce</i>	14,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CACCIAGIONE <i>Tagliatelle with venison sauce</i>	14,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE <i>Tagliatelle with Bolognese sauce,</i>	14,00
SPAGHETTO CACIO E PEPE <i>Caio and pepper spaghetti</i>	12,00
PASTA AL RAGÙ <i>Pasta with meat sauce</i>	10,00
PASTA AL POMODORO <i>Pasta with tomato sauce</i>	8,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

PEPOSO CON CONTORNO DI FAGIOLI CANNELLINI <i>Diced veal coocke with red wine and pepperconrs</i>	16,00
FILETTO GRLIATO <i>Grilled veal fillet</i>	18,00
MAIALINO PORCHETTATO CON PATATE AL FORNO <i>Porchetta-style piglet with roast potatoes</i>	16,00

