



*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*

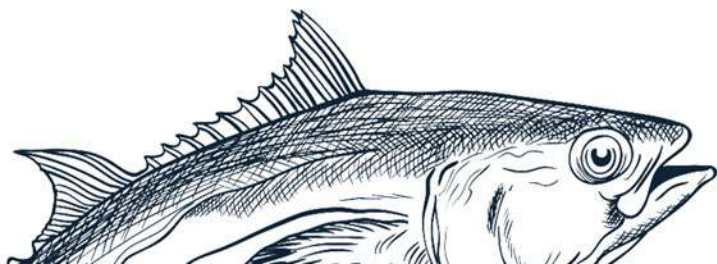
*Minimo due persone / at least for 2 people*

## DEGUSTAZIONE ANTIPASTI / APPETIZERS TASTING

6 ASSAGGI  
*6 tasting of appetizers*

**€18,00**

*a persona / for person*



# 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 ALL'ASTICE CON POMODORO CILIEGIONE  
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

PORTO ERCOLE

MENÙ DESSERT

*Il Ristorantino*



CROCCANTINO AL CIOCCOLATO FUSO 6,00  
*Croccantino with melted chocolate*

CREME BROULEÈ AL CAMELLO 6,00  
*Crema 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*

CORNUCOPIA 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

