



La tradizione e il territorio:

Antipasti

La nostra selezione di formaggi da piccoli produttori locali con miele e confetture 7/8	16 €
Tagliere di salumi artigianali di suino del Monte Peglia “David Salumi” con giardiniera di verdure	18 €
Battuta di manzo “Etrusco” con carciofi fritti ed emulsione di senape ** 1/3/10	17 €
Uovo bio, patata morbida all’olio Moraiolo e tartufo nero pregiato 3	20 €

Primi piatti

Vellutata di ceci di Poggio Aquilone “Bio Alberti” con verdure croccanti e patate 9	16 €
Cappellacci di suino brado al sugo d’arrosto con asparagi verdi ** 1/3/9/12	19 €
Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco d’anatra con timo serpillio e ginepro 1/3/7/9/12	17 €

Secondi piatti

Brasato di manzo “Etrusco” al Grechetto con caponata di verdure stagionali e patè di olive 9/12	25 €
Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura con mele in agrodolce e spinaci	24€
Sformatino di ricotta e fiori di zucca con salsa di datterini gialli e zucchine in osmosi 7	19 €



I classici e la storia del Garden

Antipasti

Sauté di cozze alla marinara con patate e pomodorini 14	14 €
Insalata di mare con taccole e piselli 14	18 €
Zeppole fritte di baccalà su gazpacho di verdure e pomodori ** 1/3/4/9	17 €

Primi piatti

Spaghettoni pastificio "Mancini" con vongole veraci e pomodorini gialli al basilico ** 1/14	17 €
Risotto di riso carnaroli mantecato alla crema di scampi e clorofilla al prezzemolo * 2/9/12 (Minimo due persone)	19 €
Passatelli fatti in casa con calamaretti e crema di zucchine alla scapece ** 1/3/7/14	18 €

Secondi piatti

Filetto di branzino panato alle erbe aromatiche, crema di patate allo zafferano 4	26 €
Grigliata di mare in salsa salmoriglio ** 2/4/14	30 € (5,00 extra per mezze pensioni e pasti in convenzione)
Frittura di pesce con paranza con menta e maionese al limone ** 1/2/3/4/14	25 €



RESTAURANT
GARDEN

Vegetali

Insalata di frutta e verdura con misticanza, finocchi, cetrioli, arancia e semi di zucca	12 €
Verdure grigliate di stagione	10 €
Patate arrosto al rosmarino	10€
Caponata vegetale con pinoli, uvetta e polvere di bruschetta 1/8	13 €

Lista allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt
- 2 Crostacei / Shellfish
- 3 Uova e prodotti a base di uova / Eggs –
- 4 Pesce / Fish –
- 5 Arachidi e derivati / Peanuts –
- 6 Soia e derivati / Soya –
- 7 Latte e derivati / Milk and dairy –
- 8 Frutta secca a guscio / Dry fruit with shell –
- 9 Sedano / Celery –
- 10 Senape / Mustard –
- 11 Sesamo e derivati / Sesame –
- 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfures –
- 13 Lupini / Lupins –
- 14 Molluschi e bivalve / Clams and mussels

* Surgelati all'origine / Frozen product

**Abbattuti a -18° preparati / Shocked at -18° after processing

HOTEL GARDEN ★
★
★
★

Experience

Spa

Restaurant

Meeting



RESTAURANT
GARDEN

Dessert

Biscotto tiramisù, caffè e mascarpone 1/3/7	9 €
Cheese cake al frutto della passione con crumble alle mandorle 1/3/7/8	9 €
Terrina ai tre cioccolati con frutti di bosco ** 1/3/7	9 €
Tarte "Garden" Meringata agli agrumi 1/3/7/8	9 €
Tagliata di frutta di stagione	10 €
Sorbetto al limone *	6 €