

RISTORANTE  
IL TOCCO

**ANTIPASTI**  
**(STARTERS)**

*Mazzancolle in Gaspacho con tropea stufata*  
*Prawns in Gaspacho with stewed onion € 14,00*

*Terrina di seppie lime e menta*  
*alla crema di piselli € 12,00*  
*Cuttlefish, lime and mint in peas cream*

*Fagottino di Sfoglia al forno con Roquefort crema di*  
*olive taggiasche e salsa di pere € 11,00*  
*Roquefort cheese in puff pastry with olive cream and*  
*pear sauce*

*Vellutata di Zucchine dadolata di pane aromatizzato e*  
*fonduta di formaggio € 10,00*  
*Zucchini Velvety cream with seasoned parmesan cream*  
*and aromatic bread*

**LA NOSTRA PASTA**  
**(OUR PASTA)**

*Chitarroni ai frutti di mare sgusciati € 13,00*  
*Spaghetti "Chitarroni" with seafood shelled*

*Pappardelle al ragù di Polpo cacciuccato € 14,00*  
*Pappardelle in Octopus sauce with tomatoes and red wine*

*Fusilloni Martelli al Ragù in bianco di Pesce € 13,00*  
*Fusilli in white fish sauce*

*Ravioli di pasta fresca ripieni al Mucco Pisano in emulsione di Manzo, ginepro e cacao € 13,00*  
*Fresh Ravioli filled with beef meat with emulsified beef bones and juniper berries and cocoa powder*

*Riso Carnaroli mantecato al Roquefort crema di pere e nocciole € 12,00*  
*Carnaroli rice creamed with Roquefort cheese, pear's cream and hazelnuts*

*Tagliatelle caserecce al ragù bianco di Coniglio € 13,00*  
*Handmade tagliatelle in rabbit sauce*

RISTORANTE  
IL TOCCO

**SECONDI PIATTI**  
***MAIN COURSE***

*Tentacolo di Polpo al vapore aromatizzato con limone e timo su letto di verdure € 16,00*

*Steamed Octopus flavored with lemon and thyme on mixed vegetables*

*Trancio di Pescato in crosta di Nocciole con flan di Melanzane € 19,00*

*Slice of fresh fish in a hazelnuts crust on eggplant pie*

*Filetto di maiale laccato alla mostarda con patate novelle alla contadina € 17,00*

*Pork filet lacquered mustard with baked potatoes*

*Tagliata d'Anatra con riduzione d'arancia e flan di Funghi € 20,00*

*Duck's Slice orange reduction and mushroom pie*

RISTORANTE  
IL TOCCO

**DESSERT**

*Semifreddo al Pompelmo e salsa di cioccolato vanigliato*  
€ 6,00

*Grapefruit Chilled dessert chocolate and vanilla sauce*

*Millefoglie di Mousse al Pistacchio di Bronte € 6,00*  
*Pistachio mousse with puff pastry*

*Mousse al cioccolato al 55% € 6,00*  
*Chocolate Mousse*

*Tortino caldo di cioccolato al 90% € 6,00*  
*Hot Chocolate pie 90%*

*Tiramisù espresso senza uova € 6,00*  
*Tiramisù no eggs*

*Extra del giorno € 6,00*  
*Extra of the day*