

# il menu di MARE

<b>L'antipasto di Mare del Raffaelli: (*)</b>	€. 16,00
<i>La vaporata di mare con frutti di mare con guscio su insalatina fresca di misticanza all'olio e limone</i>	
* * *	
<b>Linguina alle Arselle Fortemarmine (*)</b>	€. 16,00
<i>con prezzemolo e vino bianco</i>	
<b>Lo spaghetti allo scoglio: (*)</b>	€. 15,00
<i>con frutti di mare, arselle, vongole, cannolicchi, cozze e pomodoro fresco e prezzemolo</i>	
<b>Il pacchero di Gragnano alla "Trabaccolara" (*)</b>	€. 16,00
<i>con pesce sfilettato e pomodoro fresco</i>	
* * *	
<b>Gran frittura senza spine (*)</b>	€. 16,00
<i>calamari, gamberi e verdure, e contorno del giorno</i>	
<b>Il pesce secondo disponibilità del mercato: (*)</b>	€. 20,00
<i>Avvolto in fascina d'alloro al forno con patate e pomodori - alla griglia con verdure grigliate - in guazzetto alla Vernaccia, con patate, capperi, olive e pomodorini secchi e contorno del giorno</i>	
<b>Contorno del giorno</b>	€. 6,00
<b>insalate miste</b>	€. 6,00
* * *	
<b>Frutta di stagione</b>	€. 6,00
<b>Dolce "fantasia dello Chef"</b>	€. 6,00
<b>Coperto</b>	€. 2,50

## **Menu "la Frittura di Mare" - Euro 40,00 a persona**

*(antipasto, Spaghetti allo scoglio, Gran Frittura senza spine, insalata, frutta o dolce, caffè e coperto)*

## **Menu Completo di Mare - Euro 45,00 a persona**

*(a Scelta dalla carta, antipasto, primo, secondo, contorno, frutta o dolce, caffè e coperto)*

### **Il Pacchero alla "Trabaccolara"**

La "Trabaccolara" è un piatto della tradizione Viareggina / Versiliese.

Deve il suo nome al trabaccolo, un'imbarcazione utilizzata dai pescatori di San Benedetto del Tronto, alcuni dei quali si trasferirono a Viareggio tra l'inizio degli anni '20 e la fine degli anni '30.

Nasce come piatto povero, con un tipico sugo rosso, realizzato dai pescatori sanbenedettesi con pesci sfilettati di fondale che, al mercato del porto, restavano invenduti (la gallinella, lo scorfano, le tracine, ecc.). Si aggiunge pomodoro concassé basilico aglio olio peperoncino vino bianco secco e brodo di pesce.

# il menu di TERRA

<b>L'antipasto Toscano :</b>	€. 16,00
<i>Selezione di affettati della Bottega di Adò di Colonnata, prosciutto di Cinta Senese e crostini Toscani</i>	
<b>Il Prosciutto di Pratomagno con il suo melone</b>	€. 14,00
* * *	
<b>Pasta o Zuppa della Tradizione Toscana</b>	€. 14,00
<b>Stringozzi della casa al Tartufo fresco di stagione di San Miniato</b>	€. 16,00
* * *	
<b>Bistecca alla Fiorentina</b> (da kg 1,100 per 2 persone) e <i>contorno del giorno</i>	€. 4.50 / htg
<b>Filetto di manzo nelle sue cotture</b> <i>pepe verde o rosa, nature, fonduta e tartufo fresco</i>	da €. 20,00
<b>Contorno del giorno</b>	€. 6,00
<b>insalate miste</b>	€. 6,00
* * *	
<b>Frutta di stagione</b>	€. 6,00
<b>Dolce "fantasia dello Chef"</b>	€. 6,00
<b>Coperto</b>	€. 2,50

**Menu "La Bistecca alla Fiorentina" - Euro 50,00 a persona, minimo per 2 persone**  
(a Scelta dalla carta, antipasto, primo, Bistecca alla Fiorentina, contorno, frutta o dolce, caffè e coperto)

## La Bistecca alla Fiorentina

La Fassona Slava €. 4,50/hg



## La Carne alla Griglia nelle sue varianti

La Fassona Slava, €. 4,50/hg  
La Prussiana, €. 4,50/hg  
La Sashi Finlandese €. 6,00/hg  
La Sashi Finlandese Choko €. 7,00/hg  
La Scottona Nobile €. 7,00/hg  
La Chianina Certificata €. 8,00/hg

### Ristorante La Taverna Toscana

del Raffaelli Park Hotel

Tel. +39 0584 787294 – [www.raffaelliparkhotel.it](http://www.raffaelliparkhotel.it)

