

Gitavillage California

Montalto di Castro

Antipasti di mare Seafood Starters

Insalata di mare con citronette ai limoni di Sorrento 4
Seafood salad with Sorrento lemon citronette -2-14
18,00

Panzanella con delizie del mediterraneo e verdure 1-9
Panzanella with Mediterranean delights and vegetables
16,00

Salmone marinato su julienne di insalata mistica e salsa maracuja 4-9-3
Marinated salmon on a julienne of mixed greens with passion fruit sauce
17,00

Sauté di cozze con bruschetta 1-14
Sautéed mussels with bruschetta
16,00

Antipasti di terra Land starters

Ventaglio di salumi e formaggi 7
Selection of cured meats and cheeses
16,00

Carpaccio di manzo e maionese alla senape antica 3-1
Beef carpaccio with old-style mustard mayonnaise 0-9
16,00

Primi di mare Seafood first courses

Spaghetti alla chitarra con vongole e bottarga di Orbetello 1-14-4-3
Guitar Spaghetti with Clams and Orbetello Bottarga
24,00

Fettuccine alla pescatora 1-4-2-14-3
Fettuccine with Fisherman's Sauce
19,00

Gnocchi alla crema di scampi 1-2-7-3
Gnocchi with Scampi Cream
17,00

Primi di terra Land first courses

Pappardelle al ragù di cinghiale 1-9-3-12
Pappardelle with Wild Boar Ragù
16,00

Strozzapreti cacio e pepe 1-7-3
Strozzapreti Cacio e Pepe
15,00

Tortello al ragù maremmano 1-9-3
Tortello with Maremma-Style Ragù
19,00

Gluten free

Pennette pomodoro e basilico 9-12
Gluten-Free Penne with Tomato and Basil
14,00

Secondi di Mare Seafood second courses

Grigliata di pesce 4-2-14
(filetto spigola, 2 gamberoni, trancio pesce spada, calamaro)
Mixed Grilled Fish
(Sea Bass Fillet, 2 King Prawns, Swordfish Steak, Squid)
23,00

Trancio di pesce spada al battuto alla mediterranea 4-9
Swordfish Steak with Mediterranean Sauce
19,00

Frittura calamari e gamberi con zucchine 1-14-2
Fried Calamari and Prawns with Zucchini
22,00

Secondi di Terra Land second courses

Entrecôte di manzo con pomodorini, grana e rucola 7
Beef Entrecôte with Cherry Tomatoes, Parmesan, Arugula
20,00

Filetto di maialino ai tre pepi 9
Pork Tenderloin with Three-Pepper Sauce
19,00

Spezzatino di cinghiale alla maremmana 9-12
Maremma-Style Wild Boar Stew
19,00

Panino burgher di manzo 150 gr, pomodoro fresco, bacon croccante, salsa yogurt, erba cipollina o crema al formaggio con patate fritte 1-7-10
Gourmet Beef Burger (150g) with Fresh Tomato, Crispy Bacon, Yogurt Sauce with Chives or Cheese Cream, served with French Fries
16,00

Contorni Side dishes

Patate al forno o fritte 9
Baked or french Potatoes
6,50

Cicoria ripassata 9
Sautéed Chicory
6,50

Caponata di verdure 9-12
Vegetable Caponata
6,50

Insalatina di campo
Field Greens Salad
6,50

Gli sfizi Appetizers

Suppli 1-3-7
Rice croquette
2,50 al pz.

Fiori di zucca a porzione (3 pezzi) 1-3-7
Stufe di Zucchini Flowers
(3 pieces per portion)
7,50

Montanare alla sorrentina 1-7
Montanare Sorrentina Style
3,50 al pz.

PIZZERIA APERTA SOLO A CENA

PIZZERIA OPEN
FOR DINNER ONLY

I prodotti contrassegnati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine.
I nostri piatti possono contenere tracce di glutine.

Products marked with a star key (*) might be frozen at origin.
Our dishes may contain traces of gluten.

ALLERGENI Allergens:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1. Glutine - gluten | 8. Frutta a guscio - nuts |
| 2. Crostacei - shellish | 9. Sedano - celery |
| 3. Uova - eggs | 10. Senape - Mustard |
| 4. Pesce - fish | 11. Sesamo - sesame seeds |
| 5. Arachidi - peanuts | 12. Solfiti - Sulphites |
| 6. Soia - soy | 13. Lupini - lupines |
| 7. Latte e derivati - milk and dairy | 14. Molluschi - molluscs |

(chiedere allo staff - ask the staff)

Pizze

FUNGHI
Pomodoro, fiordilatte, funghi * (1,7)
Tomato, mozzarella, mushrooms
10,00

BOSCAIOLA
Fiordilatte, funghi porcini, salsiccia * (1,7)
Mozzarella, porcini mushrooms, sausage
12,00

CROSTINO
Fiordilatte, prosciutto cotto * (1,7)
Mozzarella, ham
9,50

SICILIANA
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini pachino, basilico * (1,7)
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
11,00

CALABRESE
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, gorgonzola, peperoncino * (1,7)
Tomato, mozzarella, pepperoni, gorgonzola, chilli
11,50

ROMANA
Fiordilatte, cicoria saltata, salsiccia, provola affumicata * (1,7)
Mozzarella, chicory, sausage, smoked cheese
11,50

CAMPAGNOLA
Fiordilatte, acciughe, cipolla, olive, origano, pomodorini pachino * (1,4,7)
Mozzarella, anchovies, onion, olives, oregano, cherry tomatoes
10,50

DELIZIOSA
Mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana * (1,7)
Buffalo mozzarella, rocket, prosciutto, grana padano
11,50

RUSTICA
Fiordilatte, patate, salsiccia * (1,7)
Mozzarella, potatoes, sausage
10,50

WURSTEL
Pomodori, fiordilatte, wurstel * (1,7)
Tomato, mozzarella, wurstel
9,50

FOCACCIA * (1,7)
Focaccia
5,50

MARINARA
Pomodoro e aglio * (1)
Tomato and garlic
7,00

MARGHERITA
Pomodoro, fiordilatte * (1,7)
Tomato, mozzarella
8,00

NAPOLI
Pomodoro, fiordilatte, alici * (1,4,7)
Tomato, mozzarella, anchovies
11,00

DIAVOLA
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante * (1,7)
Tomato, mozzarella, spicy salami
10,00

CAPRICCIOSA
pomodoro, fiordilatte, carciofi, olive, funghi, prosciutto crudo * (1,7)
Tomato, mozzarella, artichokes, olives, mushrooms, Parma ham
11,00

QUATTRO STAGIONI
Pomodoro, fiordilatte, carciofi, olive, cotto, funghi * (1,7)
Tomato, mozzarella, artichokes, olives, ham, mushrooms
11,00

VEGETARIANA
Pomodoro, fiordilatte, verdure grigliate * (1,7)
Tomato, mozzarella, grilled vegetables
10,50

QUATTRO FORMAGGI
Fiordilatte, fontina, gorgonzola, grana * (1,7)
Mozzarella, fontina, gorgonzola, grana cheese
10,50