

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 1-9 -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 misticanza 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
Stuffe 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
2.Crostacei - shellish
3.Uova - eggs
4.Pesce - fish
5.Arachidi - peanuts
6.Soia - soy
7.Latte e derivati - milk and dairy

8.Frutta a guscio - nuts
9.Sedano - celery
10.Senape - Mustard
11.Sesamo - sesame seeds
12.Solfiti - Sulphites
13.Lupini - lupines
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 FORMACCI
Fiordilatte, fontina, gorgonzola, grana * (1,7)
Mozzarella, fontina, gorgonzola, grana cheese

10,50