

ristorante

Mascagni

Iivorno

Chef Daniele Contini

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.



Antipasti - Starters

Selezione di formaggi	€ 14,00
Selection of cheeses <i>7a 1b 8b</i>	
Parmigiana di melanzane	€ 16,00
Aubergines parmesan <i>1a 7a 1b</i>	
Degustazione di crudi	€ 35,00
Ostriche kys, gambero, scampi, piccole tartare del giorno, salmone, filetti di pesce con coulis di pomodoro al basilico Oysters, red shrimp, scampi, small tartare of the day, salmon, fish fillets and tomato coulis with basil <i>2a 4a 14a 3b 6b</i> <i>Vino consigliato Spumante Banfi Cuveeé Aurora Rosè A.L. Docg € 35,00</i>	
Plateau di ostriche	€ 24,00
Oysters plateau <i>14a</i> <i>Vino consigliato Champagne Dom Perignon Vintage Millesimè Brut € 250,00</i>	
Polentina di mare, cicale scottate e pan dorato	€ 18,00
Seafood polenta, seared cicadas and golden bread <i>1a 2a 12b</i>	
Degustazione di antipasti di mare cotti dello Chef	€ 24,00
Chef's tasting of cooked seafood appetizers <i>1a 2a 3a 4a 14a 7b 9b</i>	
Antipasto Toscano (salumi, crostini, sottoli)	€ 18,00
Tuscan starter (selection of cold cuts, little toasts and pickels) <i>12a 10b</i>	
Guazzetto saporito di moscardini e crostini	€ 18,00
Tasty stew of octopus and croutons <i>1a 12a 14a</i>	
Salmone balik, acciuga del cantabrico, burro salato e pane tostato	€ 21,00
Salmon balik, Cantabrian anchovy, salted butter and toast <i>1a 4a 7b</i>	



Primi - First courses

Pastificio Felicetti - Pennona ai batti batti	€ 22,00
"Felicetti" pasta - Pennona with local shellfish <i>1a 2a</i>	
Pastificio Felicetti - Fusillone saporito con polpo, olive taggiasche e pachino	€ 21,00
"Felicetti" pasta - Fusillone with octopus, Taggiasca olives and cherry tomatoes <i>1a 14a 9b</i>	
Pastificio Felicetti - Spaghetto monograno e vongole veraci	€ 22,00
"Felicetti" pasta - Spaghetto with clams <i>1a 14a 12b</i>	
Pastificio Felicetti - Linguina all'aragosta	€ 30,00
"Felicetti" pasta - Linguina and lobster <i>1a 2a 12b</i>	
Risotto ai crostacei sgusciati e agrumi	€ 21,00
Risotto with shelled shellfish and citrus fruits <i>2a 9b</i>	
Piatto del giorno (vegetariano)	€ 20,00
Dish of the day (vegetarian) <i>1a 3b 9b</i>	

Primi della tradizione italiana e/o locale - Italian/local traditional first courses

Raviolo di ragù toscano con burro premium <i>Beppino Ocelli</i>, salvia e scaglie di pecorino di fossa	€ 24,00
Tuscan ragù ravioli with <i>Beppino Ocelli</i> premium butter, sage and pecorino <i>1a 7a 9b</i>	
<i>Vino consigliato Collemassari Miterre Bolgheri Rosso Doc</i> € 40,00	
Tagliatella al ragù toscano	€ 22,00
Tuscan ragù tagliatella <i>1a 3a 9b</i>	
Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante su cialda di parmigiano	€ 24,00
Spaghetti carbonara style with crispy bacon on parmesan wafer <i>1a 3a 7b</i>	



Secondi - Main courses

Dal banco del pesce fresco nostrale, al sale, all'isolana, alla piastra, al vapore o all'acqua pazza € 9,00/hg
Caught fish of the day (salt, "isolana", plate, steamed or "crazy water") *4a 9b*

Frittura di calamaretti spillo nostrali con julienne di verdure croccanti € 24,00
Fried small squid with julienne of crunchy vegetables *1a 14a*

Controfiletto di manzo con insalatina, maionese e senape di Digione € 28,00
Beef sirloin with salad, mayonnaise and Dijon mustard *3a 10a*
Vino consigliato Collemassari Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Doc € 80,00

Catalana di crostacei (aragosta, scampi, gamberi), maionese artigianale al lime, frutta e verdure € 45,00
Lobster, langoustines, prawns, artisanal lime mayonnaise, fruit and vegetables steamed *1a 2a 3a 6a 9a*

Secondi della tradizione italiana e/o locale - Italian/local traditional main courses

Cacciucco alla livornese* € 34,00
Traditional leghorn fish-soup *1a 4a 12a 14a 2b 9b*
Vino consigliato Cantina Tramin Maglen Pinot Nero Riserva A.A. Doc € 40,00

Contorni - Side dishes

Insalata mista, patate arrosto, verdure alla griglia, verdure del giorno € 7,00
Mixed salad, roast potatoes, grilled vegetables, daily vegetables

* Si narra che un pescatore livornese venne colto da un'improvvisa tempesta e morì affogato. Lasciò la moglie e i tre figli piccoli, nella miseria più assoluta: così i bambini, affamati, andarono dagli amici pescatori del padre chiedendo loro qualche pesce. Tutti diedero il loro contributo, la madre cucinò gli ingredienti di fortuna con un po' d'acqua e servì la zuppa con fette di pane raffermo, inondando tutto il quartiere di un profumo paradisiaco.

* Legend speaks about a fisherman from Livorno was caught in a sudden storm, dying drowned. He left his wife and his three young children, in poverty so the children, hungry, went to their father's fishermen friends asking them for some fish. The mother cooked this ingredients with a little water and served the soup with slices of stale bread, flooding the whole neighborhood with a heavenly scent.



Dolci tentazioni - Sweet temptations

Gelato mantecato con dadi di frutta fresca Ice cream whipped with fresh fruit cubes <i>7a 8a</i>	€ 7,00
Mascagni Rocher Bisque al cioccolato, mousse artigianale alla nutella e granella di rocher Chocolate bisque, Nutella homemade mousse and rocher grains <i>1a 3a 7a 8a</i>	€ 8,00
Meringa scomposta, panna aromatizzata, salsa agli agrumi e frutti rossi Deconstructed meringue, flavored cream, citrus and red fruit sauce <i>1a 7a 5b 6b 8b</i>	€ 7,00
Torta del pasticcere Pastry chef's cake <i>1a 7a 5b 6b 8b</i>	€ 7,00
Bisquit al caramello, ganache al caramello salato, craquelin alla nocciola e cremoso al cioccolato 65% Caramel bisquit, salted caramel ganache, hazelnut craquelin and 65% chocolate creamer <i>1a 3a 7a 8a</i>	€ 7,00
Mousse di cachi, bisquit alle castagne, quenelle allo yogurt Persimmon mousse, chestnut bisquit, yoghurt quenelle <i>1a 3a 7a 8b</i>	€ 7,00
Biscotto al cioccolato, mousse al cioccolato e ciliegie Chocolate biscuit, chocolate mousse and cherries <i>1a 7a 12a 3b 8b</i>	€ 7,00
Servizio, pane e coperto Service, bread and cover charge	per persona € 5,00 per person € 5,00