

ristorante

Mascagni

Iivorno

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.



Ivorno

Antipasti - Starters

Selezione di salumi e formaggi locali: finocchiona, crudo e salame toscano, pecorini nostrani con miele di castagno, 2 crostini con fegatino fatto in casa e lardo di colonnata € 16,00

A selection of local meats and cheeses as "finocchiona, prosciutto, and tuscan salami", local pecorino cheeses and honey, two "crostini" with homemade liver and colonnata lard **1a 7a 12b**

Tris di tartar di manzo. Uovo di quaglia, cipolla caramellata e riduzione di vino, burrata e lime € 19,00

Beef tartar trio. Quail eggs, caramelized onion and wine reduction, burrata, lime **3a 1b 7b**

Il nostro crudo: scampi, mazzancolle, gambero rosso, ostriche, salmone balik, marinatura del giorno € 38,00

Our raw fish with scampi, prawns, red shrimp, oysters, balik salmon, marinade of the day **2a 4a 3b 6b 14b**

Plateau di ostriche € 24,00

Oysters plateau **14a**

Vino consigliato Champagne Dom Perignon Vintage Millesimè Brut

Gamberoni in tempura con bis di maionese, lime e zafferano € 19,00

Tempura prawns with double mayonnaise, lime and saffron **1a 2a 3b**

Vellutata di cavolfiore al timo, calamari scottati e pane dorato € 17,00

Creamy cauliflower soup with thyme, seared calamari and golden bread **1a 14a 7b**

Selezione di soli formaggi nostrani € 14,00

Local cheeses selection **7a 1b 8b**



Iivorno

Primi - First courses

Pastificio Felicetti - Spaghetti alla granseola*	€ 20,00
"Felicetti" pasta - Spaghetti with spider crab* <i>1a 2a</i>	
Pastificio Felicetti - Spaghettone monograno, gamberi e lime	€ 22,00
"Felicetti" pasta - Single-grain spaghetti, prawns and lime <i>1a 14a 12b</i>	
Pastificio Felicetti - Linguina all'astice*	€ 35,00
"Felicetti" pasta - Linguine pasta with lobster* <i>1a 2a 12b</i>	
Risotto con asparagi, tartare di gambero rosso e lime*	€ 24,00
Rice with asparagus, red shrimp tartare and lime* <i>2a 7b</i>	
Pasta mista con crema di fagioli e cozze	€ 20,00
Mixed pasta with cream of beans and mussels <i>1a 14a 2b</i>	
Pastificio Felicetti - Spaghettone alla carbonara	€ 22,00
"Felicetti" pasta - Spaghetti "Carbonara" <i>1a 3a 7b</i>	
Tagliatella al ragù toscano	€ 20,00
Tagliatelle with tuscan ragù <i>1a 3a 9a</i>	
Pacchero alla polpa di pesce del nostro pescato del giorno	€ 22,00
Pacchero with fish caught on the day <i>1a 4a</i>	

* In caso di non disponibilità di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

* In case of unavailability of fresh product, it could be frozen product



Secondi - Main courses

Dal banco del pesce fresco locale. Al sale, all'isolana, alla piastra, al vapore o all'acqua pazza € 7,00/hg
From the local fresh fish corner: Salted, island-style, grilled, steamed, cooked in "acqua pazza" (crazy water) **4a**

Filetto di manzo in crosta di pistacchio, demiglass e verdure di stagione € 24,00

Pistachio-crusted beef fillet, demi-glaze, and seasonal vegetables **8a 7b 12b**

Vino consigliato Collemassari Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Doc

Frittura di calamari, gambero e verdure* € 24,00

Fried calamari, shrimp and vegetables* **1a 2a 14a 3b 12b**

Cacciucco alla livornese** € 34,00

Local dish - Mixed fish with bones in tomato sauce **1a 4a 12a 14a 2b 9b**

Cubetti di vitello cotto a bassa temperatura, mousse di tonno e capperi € 22,00

Low-temperature cooked veal cubes, tuna and caper mousse **1a 4a 7b**

Sfere di ricciola su crema di asparagi, pomodori confit e broccoletti* € 21,00

Amberjack fillet spheres on asparagus cream, confit tomatoes and broccoli* **4a**

Spiedini grigliati di spada, melanzana con panure aglio e prezzemolo* € 22,00

Grilled swordfish and eggplant skewers with garlic and parsley* **1a 4a**

Contorni - Side dishes

Insalata mista Mixed salad € 7,00

Patate arrosto Roast potatoes € 7,00

Verdure alla griglia Grilled vegetables € 7,00

Verdure del giorno Daily vegetables € 7,00

* In caso di non disponibilità di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato

* In case of unavailability of fresh product, it could be frozen product

** Si narra che un pescatore livornese, uscito con la sua barca, 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 dai pescatori amici 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, who 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. Everyone gave their contribution, 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.



Iivorno

Dolci tentazioni - Sweet temptations

Tiramisù* Espresso soaked sponge cake, topped with mascarpone cream and cocoa powder*	€ 7,00 <i>1a 3a 6a 7a 8b</i>
Cheesecake* Cheesecake*	€ 7,00 <i>1a 3a 6a 7a 8b</i>
Semifreddo al cioccolato fondente e tritato di arancia rossa* Rich dark chocolate "semifreddo" decorated with red orange pieces*	€ 7,00 <i>3a 6a 7a 8b</i>
Gelato mantecato* Creamed ice cream*	€ 7,00 <i>1b 3b 8b</i>
Sorbetto* "Sorbetto" *	€ 6,00
Torta del giorno Dessert of the day	€ 5,50 <i>1a 3a 7a 8a 8b</i>
Servizio, pane e coperto Service, bread and cover charge	per persona € 5,00 per person € 5,00

* Prodotto congelato

* Frozen product