

Antipasto Misto Mare Il Boschetto

*Insalata di Mare con verdure croccanti, Carpaccio di Polpo con emulsione al Basilico,
Cozze alla marinara, Acciughe marinate allo Scalogno, Carpaccio di Spada agli Agrumi di Sicilia,
Miesmüschehn, Meeresfrüchtessalat, Marinierte
Mussels Marinara, Seafood Salads, Marinated Salmon Fish, Squids Croutons*

13.00

*Sformatino di Baccalà e Porro su crema di ceci, pomodorino confit e cialda al nero di Seppia
Miesmuscheln in Weisswein
Mussels Marinara*

10.00

*Impepata di Cozze al pomodoro con crostone di pane casereccio allaglio
Auberginen-Millefeuille mit marinierten Kabeljau Tomaten Confit und Basilikum Emulsion
Feuille of eggplant with salt cod marinated, tomato confit and basil emulsion*

8.00

ANTIPASTO DI MARE DELLA SETTIMANA

*Tartare di Salmone marinato allaneto con purea di avocado
Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce
Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce*

10.00

Festeggia le tue occasioni! Prenota un menu su misura e un dolce speciale.

Flan di Pecorino e Ricotta su crema di fave e pancetta croccante
Kalter Aufschnitt mit geröstetem Brot Typische Würstwaren, geröstetem
Mixed Typical Appetizer o
10.00

Carpaccio di Cinghiale con verdure di stagione e tuile di pane e gorgonzola
Rindenschinken Carpaccio mit griechischen Käse, Waldnuss und Basilikum
Bresaola with Greek Cheese Feta, Nuts and Basilisk
10.00

ANTIPASTO VEGETARIANO DELLA SETTIMANA

Misticanza di Verdure con Tofu e dressing al frutto della passione su cestino di pasta Kataifi
Kuchen mit Ricotta und Liegenkäse mit Bohnen Kreme und knusprigem Speck
Ricotta and Goat Cheese Flan with Cream of fava beans and crispy baco
10.00

Spaghetti freschi alle vongole veraci
Miesmüscheln, Meeresfrüchtessalat,
Mussels Marinara, Seafood Salads,
10.00

Risotto ai Frutti di Mare
Miesmuscheln in Weisswein
Mussels Marinara
11.00

PRIMO DI MARE DELLA SETTIMANA

Gnocchetti di Patate con Calamaretti di penna e pesto leggero alla rucola
Auberginen-Millefeuille mit marinierten Kabeljau Tomaten Confit und Basilikum Emulsion
Feuille of eggplant with salt cod marinated, tomato confit and basil emulsion

Piatti espressi, senza compromessi! Se ordini il risotto ricorda che la cottura impiega 20 minuti.

*Pappardelle al Ragù di Cinghiale profumato al Ginepro
Miesmüscheln, Meeresfrüchtessalat, Marinierte Sardellen,
Mussels Marinara, Seafood Salads, Marinated Salmon Fish,*

*Tortelli artigianali con Ragù della casa
Miesmuscheln in Weisswein
Mussels Marinara*

PRIMO VEGETARIANO DELLA SETTIMANA

*Raviolo Cacio & Pepe con pomodoro ciliegino e basilico
Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce
Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce*

10.00

Alta stagione? Stress da parcheggio? Prenota in anticipo! Suona all'arrivo e parcheggia nell'area privata!

PESCE FRESCO ALL'ISOLANA o ALLA GRIGLIA

Miesmuscheln in Weisswein

Mussels Marinara

7.50/hg

Grigliata mista di Pesce

*Miesmüscheln, Meeresfrüchtessalat, Marinierte Sardellen,
Mussels Marinara, Seafood Salads, Marinated Salmon*

18.00

Frittura Mista di Calamari e Gamberi

*Auberginen-Millefeuille mit marinierten Kabeljau Tomaten
Feuille of eggplant with salt cod marinated, tomato confit and*

13.00

Tagliata di Tonno con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

*Auberginen-Millefeuille mit marinierten Kabeljau Tomaten
Feuille of eggplant with salt cod marinated, tomato confit*

14.00

SECONDO DI MARE DELLA SETTIMANA

Filetto di Cernia allaacqua pazza e suo ristretto con sfoglia di pane ai cereali

Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce

Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce

Non sai che pesci prendere? Chiedi al cameriere qual è il pesce fresco del giorno!

Petto di Pollo alla mediterranea
Miesmüscheln, Meeresfrüchtessalat,
Mussels Marinara, Seafood Salads, Marinated Croutons
10.00

Filetto di Manzo alla griglia con verdure grigliate
Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce
Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce
18.00

Terrina Vegan di Seitan e Verdure gratinata con Mozzarella di Riso
Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce
Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce

SECONDO DELLA SETTIMANA

Filetto di Manzo al gorgonzola su radicchio brasato al Chianti
Lachs Carpaccio mit Marinierten Dill und Passionsfrüchte-Sauce
Marinated Salmon slices with dill and passion fruit sauce
10.00

Sei Vegetariano o Vegano? Prenota in anticipo e prepareremo un menù sfizioso, con prodotti biologici e cruelty free.
(partner: Il Risveglio della natura – Erboristeria Follonica GR)

Il Boschetto Viale Italia 309 Follonica GR
Telefono: 0566260123 Web: www.hotelboschetto.it

Insalata Verde
Grüner Salat
Green Salad
3.00

Insalata Mista
Gemischter Salat
Mixed Salad
3.50

Verdure Grigliate
Gegrilltes Gemüse
Grilled Vegetables
3.50

Insalata di Pomodori
Tomaten Salat
Tomatoes Salad
3.50

Patate Fritte
Pommes frites
Fry Chips
3.00

Patate al Forno
Überbacken Kartoffeln
Baked Potatoes
3.00

Sei Vegetariano o Vegano? Prenota in anticipo e prepareremo un menù sfizioso, con prodotti biologici e cruelty free.
(partner: Il Risveglio della natura – Erboristeria Follonica GR)

Sei allergico al glutine o al lattosio? Avverti al momento della prenotazione, avrai un dolce tutto per te.