



PARK HOTEL \*\*\*\*  
MARINETTA  
BEACH \* SPA \* RESTAURANTS

*Park Hotel Marinetta \*\*\*\**  
*passione per l'accoglienza*

I cuochi dell'Hotel Marinetta hanno un solo obiettivo:  
deliziare gli ospiti con i migliori piatti della tradizione locale, della cucina toscana e italiana.  
Per questo motivo al ristorante "Ombra della Sera", con servizio al tavolo e menu à la carte,  
i piatti sono realizzati con **prodotti a km 0 e con prodotti tipici toscani**,  
garantendovi piatti freschi, sani e stagionali.

## Antipasti

*Hors-d'oeuvre*

Millefoglie di palamita marinata su misticanza, julienne di finocchi e lacrime di olio extravergine € 16.00

Zuppetta di delizie del mare su pappa al pomodoro e pesto di basilico gigante € 13.00

Spiedino di alici saporite con fondente di cipolla rossa toscana € 15.00

Crudità di scannello di chianina con cubetti di formaggio e croccante di sedano bianco € 13.00

Tartare di manzo € 15.00

Tagliere di bocconcini di Cinta Senese con crostone al lardo di Colonnata  
e verdure da agricoltura biologica in agrodolce € 15.00

## Primi Piatti

*Premiers cours*

Sedani del "Pastificio Bertoli" alle cicale di mare  
con pecorino piccante della Val di Cecina e profumo al limone € 16.00

Raviolacci fatti in casa all'ombrina con passatina di pomodori di collina e spaghetti di asparagi selvatici € 16.00

Tagliatelle al nero di seppia fatte in casa con crema di fagioli all'occhio con salvia e calamaretti € 15.00

Garganelli "Pastificio Bertoli" con code di gamberone € 16.00

Spaghetti "Pastificio Bertoli" alle vongole veraci € 13.00

Cupoletta di riso giallo mantecato con carciofo violetto e zeste d'arancia € 14.00

Maltagliati toscani con petto di gallo livornese stufato e spinaci Riotorto € 15.00

Ignudi di ricotta e erbe su coulis di pomodori pisanelli, basilico fritto e petali di pecorino stagionato € 15.00

Tagliatelle al cioccolato su specchio di bufala e pomodori secchi € 12.00

## Secondi Piatti

*Deuxième cours*

Cacciucco tipico della costa livornese 18.00

Frittura di calamaretti e gamberoni 14.00

Filetto di scorfano in croccante di mandorle e sesamo con melone all'agrodolce e saba € 18.00

Saltimbocca di rana pescatrice con scarola brasata e salsa al prosecco € 18.00

Turbante di spigola con gamberone imperiale su cialda di patate € 15.00

Trippa di mucco pisano in umido con grattugiata di pecorino toscano € 13.00

Cinghiale maremmano in salmì con olive di Bolgheri € 14.00

Scaloppata di Chianina con rucoletta ed emulsione di balsamico

e scaglie di pecorino alle vinacce € 15.00

Filetto di maialino di Cinta Senese alle spezie dolci con salsa di senape e miele d'acacia € 14.00

Lombetto di agnello delle colline pisane in crosta di erbe maremmane

con salsa di cipollotto glassato € 17.00

Con un secondo piatto a vostra scelta, i contorni inclusi sono:

Verdure alla griglia, Patate arrosto, Spinaci saltati

## Desserts

Trilogia al cioccolato € 5.00

Parfait al pistacchio con quenelle di ricotta alla cannella € 5.00

Crespella integrale con crema al melone profumato al Chianti € 5.00

Cheese cake all' anguria € 5.00

## Bevande

Boissons

**Acqua Minerale 75ml € 3.00**

*Eau minérale 75ml*

**Tenuta argentiera - Poggio ginepri - vino bianco 4.00 (in bicchiere)**

*Poggio ginepri - vin blanc (en verre)*

**Rebuco IGT - Poggio dei tramonti - vino rosso 4.00 (in bicchiere)**

*Rebuco IGT Poggio dei tramonti - vin rouge (en verre)*

**Birra media alla spina 4.00**

*Bière moyen*

**Bibite in lattina 2.50**

*Boissons des canettes*

## Cafeteria

**Caffè € 1.50**

*espresso*

**Cappuccino 2.00**

**Caffè Corretto 2.00**

*café arrosé*

**Amari 3.00**

*liqueur*

**Digestivi 4.00**

*digestif liqueur*

Park Hotel Marinetta\*\*\*\* - Ristoranti - Piscine - Spiaggia privata - Marinetta Wellness Daily Spa

Via dei Cavalleggeri Nord 3,  
57020 Marina di Bibbona (Li)

0586 600598

info@hotelmarinetta.it

www.hotelmarinetta.it

