

menù
estivo



antipasti



primi

**Manzo marinato con cetrioli,
melone, pomodorini e “Gentilina”** 14€

1

**Pappa al pomodoro, Stracciatella,
chips di pane e olio al basilico** 14€

1 · 7

**Gran Misto con i salumi del Mori,
pecorini maremmani, terrina di
fegatini al vin santo, polentina
fritta con salsiccia di cinghiale
stagionata, sformatino e polpette
di carciofi** 16€

1 · 3 · 7 · 8 · 12

**Sformatino tiepido di zucchine su crema
di peperone rosso, schiaccina, caprino e
acciughe del Cantabrico** 14€

1 · 3 · 7

**Spaghettoni al Ragù bianco di maiale
e zucchine dell'orto** 14€

1 · 9 · 12

**Trofie con salsa di pomodoro
idroponico, olive, capperi,
acciughe e pecorino a scaglie** 12€

1 · 7 ·

**Tortelli maremmani di ricotta e
spinaci al Ragù o Burro e Salvia** 13€

1 · 3 · 7 · 9 · 12 ·

**Gnocchi alla Norma con
melanzane, pomodoro
e ricotta salata** 14€

1 · 7 ·

**Gnudi gratinati su crema di
pomodoro fresco di Sfera** 14€

1 · 3 · 7

secondi



contorni

**Straccetti di pollo al Panko e salsa
BBQ fatta in casa, insalatina,
pomodori e cipolla a richiesta** 15€

1 · 3

**Tagliata di manzo Limousine alla
griglia su insalata Gentilina** 16€

1

**Baccalà in bianco ripassato con le
cipolle e le patate aromatiche.** 14€

4

Filetto di manzo alla griglia 18€

1

**Filetto di manzo su crema di mele,
scalogno caramellato e pancetta** 18€

1 · 12

**Arista fredda cotta “sous vide”,
con una panzanella croccante** 14€

1

**Cocomero, pomodoro e cetriolo con
i crostini al profumo di finocchietto** 5€

1

Caponata 5€

1

Patate al forno con erbe aromatiche 5€

1

**Fagioli cannellini con cipolla e
salvia** 5€

1

Insalata mista 5€

1

dessert 3

Mousse di ricotta, amaretti croccanti e pesche caramellate	5€
1 · 7 · 8	
Millefoglie con crema Chantilly	5€
1 · 3 · 7	
Tortino di cioccolato al cuore tenero · 8 min. di preparazione	5€
1 · 3 · 7	
Bavarese di frutta con panna e lingue di gatto	5€
1 · 3 · 7	
Cheese Cake al limone	5€
1 · 7 · 8	
Ananas con salsa di basilico e mele	5€
1	

varie

Pane (di grani antichi) e Coperto	3€
Acqua demineralizzata (inclusa)	
Vino bianco e rosso della casa al bicchiere	3€
Birra De'Neri "La Bianca" da 33cl.	6€
Birra De'Neri "La Rossa" da 33cl.	6€
Birra De'Neri "La Tipa" da 33cl.	6€
Bibite in lattina Coca Cola - Fanta	3€
Succo di Arancia o Mela	3€
Bitter Campari	3€
Caffè espresso	1€
Cappuccino	1.50€
Amari - Averna, Braulio, San Simone, Capo, Lucano, Montenegro, ecc.	
Distillati - Scelta di grappe e distillati di pregio (vedere la carta dei vini)	

@allergeni

Il ristorante Re Sugo serve acqua potabile trattata e gasata secondo le vigenti normative italiane: d.m. 25/2012 - d.m. 174/2004 - d.l. 31/2001 - Trattamento dell'acqua con microfiltrazione antibatterica con ioni d'argento. Lascia intatti i sali minerali necessari all'organismo. L'azienda Depur H2o di Grosseto esegue i controlli periodici a norma di legge sulla qualità dell'acqua prodotta dall'impianto di questo locale. In base alla stagione e alla reperibilità del prodotto, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura. **DETTI ALIMENTI SONO SEGNATI CON ASTERISCO (*)**. **INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**. Nota informativa provvisoria in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal regolamento CE n.1169/2011 **SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO cartello allergeni - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" - REG. 1169/2011 UE. i clienti possono CONFRONTARE I NUMERI SUL MENU.**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

