NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

Antipasti / *Starters*

Polpo ubriaco al Morellino di Scansano **€ 14,00**
Polpo cotto nel vino Morellino di Scansano servito su pane toscano croccante
Octopus cooked in Morellino di Scansano wine served on crusty Tuscan bread
1, 4, 12, 14 *, **

Tartare di ricciola con maionese alla menta e cipolla in leggero agrodolce **€ 16,00**
Ricciola cruda in tartare con una fresca maionese alla menta, cipollotto
in bassa temperatura in leggero agrodolce
Raw yellowtail tartare with fresh mint mayonnaise, slow-cooked spring onion in a light sweet and sour sauce
1,3,4,10,12,14**

Tataki di tonno con crema di carote e zenzero e cetriolino agrodolce **€ 18,00**
Trancio di tonno marinato in soia con crosta di sesamo servito rosato al cuore
su una crema di carote e zenzero, cetriolino e salsa d'ostrica
Slice of tuna marinated in soy sauce with sesame crust, served pink in the centre on a bed of carrot and ginger cream, gherkin and oyster sauce
1,2,4,6,8,11,12,14*

Di terra / *Land starters*

Battuta al coltello di manzo e le sue salse **€ 15,00**
Tenera e gustosa carne di manzo scelto sminuzzata al coltello servita
con maionese al basilico, ristretto di mozzarella di bufala Maremmana,
crema di tuorlo e parmigiano, cipollotto in agrodolce e acciughina del cantambrico
Tender and tasty beef, chopped with a knife and served with basil mayonnaise, Maremma buffalo mozzarella reduction, egg yolk and Parmesan cream, sweet and sour spring onion and Cantabrian anchovies.
1,3,5,6,7,8,10

Cinghiale in dolceforte con il nostro prosciutto **€ 14,00**
Polpa di cinghiale cucinata nel vino San Giovese servita con salsa dolceforte come
da antica tradizione toscana e prosciutto toscano croccante
Wild boar meat cooked in Sangiovese wine, served with a sweet and spicy sauce according to ancient Tuscan tradition, and crispy Tuscan prosciutto.
1,5,6,7,8,9,12**

Tagliere di salumi di nostra produzione, formaggi locali e composte, **€ 16,00**
crostino toscano di nostra produzione e bruschetta di pomodorini
Platter of our own cured meats, local cheeses and compotes,
our own Tuscan crostini and cherry tomato bruschetta
1,4,6,7,8,9,10

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

Primi / *First dishes*

Tagliatelle al ragù di Maiale Nero di Maremma **€ 14,00**
Tagliatelle artigianali con ragù bianco di Maiale Nero di Maremma
aromatizzato al fiore di finocchietto selvatico
Handmade tagliatelle with white Maremma Black Pork ragout flavoured with wild fennel flower
1, 3, 6, 9, 10, 11, 12**

Tortello Maremmano di nostra produzione al ragù di cinghiale e tartufo di pineta **€ 16,00**
Pasta ripiena di ricotta, bietola e spinaci con ragù bianco di cinghiale
e scaglie di tartufo raccolto nella nostra pineta
Pasta stuffed with ricotta, chard and spinach with white boar ragout and truffle shavings harvested in our pine forest

Variante al ragù maremmano **€ 13,00**
Maremma ragout variant
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12**

Spaghetti freschi alle vongole **€ 14,00**
Spaghetto fresco artigianale con vongole lupino giganti, pescate e lavorate
in bassa temperatura, olio al prezzemolo
Fresh homemade spaghetti with giant lupine clams, caught and processed at low temperature, parsley oil
1, 6, 7, 10, 12, 14

Tipo la carbonara ma di mare e di terra **€ 16,00**
Spaghetti mantecati con crema d uovo pastorizzata, agrumi, guanciale croccante
e gamberi, profumato al caffè
Spaghetti mantecati with pasteurised egg cream, citrus fruits, crispy bacon and prawns, coffee-flavoured
1, 2, 3, 6, 7, 12*

Risotto con il mare **€ 17,00**
Riso Vialone Nano con ragù di pesce pescato, calamari, seppie, cozze, vongole,
scampo e gamberi e la loro essenza, pomodorino confit, olio al prezzemolo
Vialone Nano rice with fish ragout, squid, cuttlefish, mussels, clams, langoustine and prawns and their essence, confit tomato, parsley oil
2, 4, 7, 9, 12, 14*, **

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

Secondi / *Main dishes*

Frittura di calamari, gamberetti e verdurine **€ 15,00**
Fritto di calamari, gamberetti di pescato locale con verdurine fresche
Fried squid, shrimps from local catch with fresh vegetables

Con paranza **€ 15,00**
Triglie, naselli, ficozze, soaci, pescato locale secondo disponibilità
Mullet, hake, hake, soy, local catch according to availability
1, 2, 4, 6, 10, 12, 14*, **

Il mare alla griglia con insalata riccia e maionese alla soia, avocado e wasabi **€ 26,00**
Scampo, gamberoni, calamaro, polpo e tonno serviti con insalata riccia, maionese alla soia e maionese di avocado e wasabi
Scampi, prawns, squid, octopus and tuna served with curly salad, soy mayonnaise and avocado and wasabi mayonnaise
1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14*,**

Le nostre salsiccie, costine alla Saint luis e fagioli alla "Gion Uein" **€ 14,00**
Salsiccie preparate dai nostri macellai e la parte più pregiata del costato di maiale preparato in in bassa temperatura, servito con assaggio di fagioli in stile americano dal sapore affumicato
Sausages prepared by our butchers and the finest part of pork ribs cooked at low temperature, served with a taste of American-style beans with a smoky flavour.
4,6,8,9,10,12**

Tagliata di controfiletto in bassa temperatura e giardiniera croccante **€ 22,00**
Controfiletto (cottura consigliata al sangue e media) aromatizzato da spezie mediterranee servito con giardiniera sous vide
Sirloin steak (recommended cooking: rare to medium) flavoured with Mediterranean spices, served with sous vide mixed pickled vegetables
1,6,8,9,10

Beef Ribs di Wagyu low&slow con patate alla paprika e maionese senapata **€ 24,00**
Costina di manzo di Waygu inglese con 36 ore di cottura a bassa temperatura servite con patate alla paprika e maionese alla senape
English Waygu beef rib eye with 36-hour low temperature cooking time served with paprika potatoes and mustard mayonnaise
3, 10, 12**

Tataki di Filetto di manzo dry aged, crema di sedano rapa, carote baby e aglio nero in salsa **€ 24,00**
Filetto di manzo selezionato e frollato, dal sapore avvolgente con cottura rare servito su crema di sedano rapa, carotine baby aromatizzate alla soia, il croccante delle carote e salsa all'aglio nero
Selected and aged beef fillet, with an enveloping flavour, cooked rare and served on a cream of celeriac, baby carrots flavoured with soy, crispy carrots and black garlic sauce.
1,6,7,9,12 possibile contaminazione 2,4,8,10,14**

Crudo di mare **€ 45,00**
Scampo, mazzancolle blu, gambero viola, gamberetti rossi, salmone, ricciola ,leccia stella, tonno, tagliatella di calamaro e frutta di accompagnamento, ostriche a richiesta
Prodotti rigorosamente abbattuti richiedano un corretto decongelamento , vista la delicatezza del prodotto e per mantenerne le carattristiche organolettiche si chiede di **PRENOTARLO CON 5 ORE DI ANTICIPO**
*Scampi, blue prawns, purple prawns, red prawns, salmon, amberjack, starfish, tuna, squid tagliatelle and accompanying fruit, oysters on request. Products that have been strictly blast chilled require proper defrosting. Given the delicacy of the product and in order to maintain its organoleptic characteristics, we ask that you **RESERVE IT 5 HOURS IN ADVANCE**.*

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

Contorni / *Side dishes*

Fagioli alla "Gion uèin" **€ 6,00**
Tre tipi di fagioli in stile americano con bacon dal sapore affumicato della salsa bbq
Three kinds of American-style beans with bacon and the smoky flavour of bbq sauce
4, 6, 8, 9, 10**

Bieta saltata **€ 5,00**
Bietola scottata in padella, aglio e peperoncino**
*Pan-fried Swiss chard, garlic and chilli peppers***

Insalata verde e pomodoro **€ 5,00**
Green salad and tomato

Patatine fritte **€ 5,00**
French Fries
1 possibile contaminazione / 1 possible contamination 2, 4, 14*

Dolci / *Desserts*

Tipo il tiramisù **€ 7,00**
Spuma di crema al mascarpone al sifone con caramello mou salato, savoiardi bagnati nel caffè
Siphon mascarpone cream mousse with salted toffee caramel, ladyfingers dipped in coffee
1, 3, 6, 7

Foresta Nera **€ 7,00**
Pan di Spagna al cacao con amarene, crema chantilly al mascarpone e cioccolato fondente
Cocoa sponge cake with black cherries, mascarpone chantilly cream and dark chocolate
1, 6, 7, 10, 12**

Panna cotta alla fava tonka, Namelaka al cioccolato bianco e albicocche **€ 8,00**
Panna cotta dall'aroma esotico servita su una friabile sablè , setosa namelaka
al cioccolato bianco, albicocche in gel e cotte in bassa temperatura
Tonka bean-flavoured Pannacotta with sablè pastry, white chocolate namelaka and apricots cooked at low temperature
1, 3, 6, 7,10**

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

Per i Bimbi/ *For Children*

Pennette al pomodoro, ragù maremmano, all'olio **€ 6,00**
Tomato pasta, Maremma ragout, with oil
1, 6, 7, 9, 10, 13

Nuggest di pollo e patatine
Chicken nuggest and fries **€ 7,00**
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 possibile contaminazione / 1 possible contamination 2, 4, 14

Mini burger con patatine
Mini burger with fries **€ 8,00**
1, 3, 6, 10, 11possibile contaminazion / 1 possible contamination e 2, 4, 14

I nostri Burger/ *Our Burgers*

Sempre di moda **€ 15,00**
Burger 180 gr di manzo scelto, pomodoro insalata, pancetta e salsa cheddar
Burger 180 g selected beef, tomato salad, bacon and cheddar sauce
1, 3, 6, 7, 10 **Disponibile a pranzo / Available for lunch and dinner**

Esagerato **€ 18,00**
bun, 180 gr di manzo scelto, pancetta croccante ,cipolle stufate, ppomodoro, formaggio, salsa secret e insalata
bun, 180 g of selected beef, crispy bacon, stewed onions, tomato, cheese, secret sauce and salad
1,3,6,7,8,9,10,11,12 **disponibile pranzo e cena / Available for lunch and dinner**

Pulled beef **€ 18,00**
Bun, pulled di manzo in bassa temperatura, peperone e cipolla stufati, maionese
Bun, pulled beef in low temperature, stewed pepper and onion, mayonnaise
1, 3, 4, 6, 9, 10, 12 **Disponibile pranzo e cena / Available for lunch and dinner**

Pulled chicken **€ 16,00**
bun, tenerissimo pollo sfilacciato insaporito da un mix di spezie con coleslaw e maionese
bun, tender shredded chicken seasoned with a mix of spices, served with coleslaw and mayonnaise
1,3,6,8,9,10,11,12 **disponibile pranzo e cena / Available for lunch and dinner**

I nostri panini sono serviti con chips di patata dove è possibile la contaminazione con crostacei, pesci e molluschi

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachide, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo ,12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi
Siamo qui per Voi: il nostro personale sarà felice di aiutarvi con qualsiasi dubbio o richiesta, cercando di venire incontro alle Vostre necessità.
Usiamo anche ingredienti gluten free ma la nostra cucina non è certificata per la contaminazione crociata. Se sei celiaco ti consigliamo di chiedere maggiori info al nostro staff

1 gluten, 2 shellfish, 3 egg, 4 fish, 5 peanut, 6 soya, 7 dairy, 8 tree nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphite, 13 lupine, 14 shellfish.
We are here for you: our staff will be happy to help you with any questions or queries you may have, and will try to meet your needs.
We also use gluten-free ingredients but our cuisine is not certified for cross-contamination. If you are coeliac we advise you to ask our staff for more information.

Grazie per averci scelto! La vostra presenza è il nostro ingrediente più prezioso.
Thank you for choosing us! Your presence is our most valuable ingredient.

NSC
ristorante rosticceria
NON SOLO CICCIA
PRINCIPINA A MARE

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI