



Gitavillage Talamone

BAR • RISTORANTE • PIZZERIA

Menu

Bevande

☉ Acqua 1lt	€ 2,00	
☉ Bibite in lattina	€ 3,00	
☉ Bibite in bottiglia	€ 3,50	
☉ Coca cola (1Lt)	€ 7,00	
☉ Birra piccola	€ 4,00	
☉ Birra media	€ 7,00	
☉ Birra in bottiglia 33cl	€ 3,50	
☉ Birra artigianale Tuscany 33 cl 4 €	€ 4,00	
☉ Birra Corona 33 cl 4 €	€ 3,00	
☉ BOLLE		750ml
Prosecco DOC La Selva BIO	 € 5,00	 € 20,00
FOLLADOR Valdobbiadene Superiore Extra Dry	 € 7,00	 € 32,00
☉ BIANCHI		
Vermentino 2025 DOC La Selva BIO	 € 5,00	 € 18,00
LA PETTEGOLA Vermentino IGT 2024 Banfi	 € 6,00	 € 20,00
☉ ROSATI		
SCALABRONE Bolgheri DOC Antinori	 € 8,00	 € 35,00
☉ ROSSI		
PRIVO Maremma Toscana 2023 La Selva BIO (No solfiti)	 € 5,00	 € 18,00
RIBEO Morellino di Scansano DOCG 2023 Roccapesta	 € 7,00	 € 25,00
Morellino di Scansano DOCG 2024 La Selva BIO	 € 5,00	 € 20,00

Caffè e Amari

☉ Caffè espresso	€ 1,30
☉ Ginseng/Orzo	€ 2,00
☉ Amari (chiedere disponibilità)	€ 4,00

SERVIZIO E COPERTO € 1,50 p.p.

Lista Allergeni

- | | |
|---|--|
|  1 GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati |  8 CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili |
|  2 UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo |  9 PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali |
|  3 ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |  10 SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili |
|  4 LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  11 FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |
|  5 SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |  12 SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
|  6 SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |  13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc. |
|  7 LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari |  14 MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc. |

Antipasti di Mare • Seafood starters

- ☉ **Insalata di mare del Tirreno***⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 12,00
*Tyrrhenian Seafood Salad**
- ☉ **Polpetti in guazzetto al profumo di morellino di Scansano***¹⁻¹⁴ € 14,00
*Baby octopus stew with a hint of Morellino di Scansano wine**

Antipasti di Terra • Land-based starters

- ☉ **Salumi Toscani e formaggi di fattoria con miele e marmellata BIO**⁴⁻¹³ € 20,00
Selection of Tuscan cured meats and farmhouse cheeses with organic honey and jam
- ☉ **Flan di verdure di stagione con fusa di pecorino**²⁻⁴ € 8,00
Seasonal vegetable flan with melted pecorino cheese

Primi di Mare • Seafood first courses

- ☉ **Picio toscano alle vongole***¹⁻¹⁴ € 16,00
*Tuscan pici pasta with clams**
- ☉ **Picio toscano vongole e bottarga di Orbetello***¹⁻⁸⁻¹⁴ € 18,00
*Tuscan pici with clams and Orbetello bottarga**
- ☉ **Risotto alla marinara***⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 15,00
*Seafood risotto**

Primi di Terra • Land-based first courses

- ☉ **Gnocchetti al pesto vegano BIO** € 10,00
Gnocchetti with organic vegan pesto
- ☉ **Spaghettoni artigianale al ragù maremmano***¹⁻⁵ € 13,00
*Artisanal spaghetti with Maremma-style meat ragù**
- ☉ **Tortelloni della Maremma al burro e salvia**¹⁻⁴ € 14,00
Maremma-style tortelloni with butter and sage

Secondi di Mare • Seafood main courses

- ☉ **Frittura gamberi e calamari***¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 16,00
*Fried shrimp and squid**
- ☉ **Grigliata di pesce dell'Argentario***⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 18,00
*Argentario-style grilled fish**

Secondi di Terra • Land-based main courses

- ☉ **Controfiletto di vacca maremmana (250/300 gr)** € 18,00
Maremma beef sirloin steak (250/300 g)
- ☉ **Bocconi di cinghiale locale in salmì***⁵ € 16,00
*Local wild boar stew (salmì style)**
- ☉ **Cotoletta e patatine**¹⁻² € 12,00
Breaded cutlet with fries

Contorni • Side dishes

- ☉ **Patate fritte***¹ € 4,00
French fries
- ☉ **Misticanza di stagione** € 4,00
Seasonal mixed salad
- ☉ **Verdure dell'orto saltate in padella aglio e olio** € 4,00
Sautéed garden vegetables with garlic and olive oil

*Per garantire qualità e continuità del servizio, in assenza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Pizze Rosse e Bianche • Red and white pizzas

- ◎ **Marinara** € 7,50
Pomodoro, Olio, Origano, Aglio
(Tomato, olive oil, oregano, garlic)
- ◎ **Margherita** € 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Olio, Basilico
(Tomato, mozzarella, olive oil, basil)
- ◎ **Bufala (Rossa o bianca)** € 10,50
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Olio, Basilico
(Tomato, buffalo mozzarella, olive oil, basil)
- ◎ **4 Formaggi (Rossa o bianca)** € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Formaggi
(Tomato, mozzarella, mixed cheeses)
- ◎ **4 Stagioni (Rossa o bianca)** € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto cotto, Olive nere, Carciofini
(Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, black olives, artichokes)
- ◎ **Capricciosa (Rossa o bianca)** € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Carciofi, Olive
(Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, black olives, artichokes)
- ◎ **Salsiccia (Rossa o bianca)** € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia
(Tomato, mozzarella, sausage)
- ◎ **Tonno e Cipolla (Rossa o bianca)** € 10,50
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla
(Tomato, mozzarella, tuna, onion)
- ◎ **Diavola (Rossa o bianca)** € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante
(Tomato, mozzarella, spicy salami)
- ◎ **Vegetariana (Rossa o bianca)** € 10,50
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Melanzane, Zucchine
(Tomato, mozzarella, peppers, eggplant, zucchinis)
- ◎ **Maialona (Rossa o bianca)** € 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Salsiccia, Prosciutto Cotto, Salamino Piccante
(Tomato, mozzarella, frankfurters, sausage, cooked ham, spicy salami)
- ◎ **Tirolese (Rossa o bianca)** € 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Gorgonzola
(Tomato, mozzarella, speck, gorgonzola)
- ◎ **Biancaneve** € 7,50
Mozzarella
- ◎ **Caprese** € 9,50
Mozzarella a crudo, Pomodoro Fresco, Basilico
(Fresh mozzarella, fresh tomato, basil)
- ◎ **Calzone cotto e funghi** € 10,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi
(Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)

- ◎ **Dolci**
- ◎ **Panna cotta (frutti di bosco, caramello, cioccolato)** € 6,00
- ◎ **Tiramisù** € 6,00
- ◎ **Semifreddo all'Amaro del Capo** € 6,00
- ◎ **Cantucci toscani e Vin Santo** € 7,00
- ◎ **Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli nel suo frutto** € 8,00
Late Ciaculli mandarin sorbet served in its fruit
- ◎ **Sorbetto all'ananas nel suo frutto** € 8,00
Pineapple sorbet served in its fruit