



Gitavillage Talamone

BAR • RISTORANTE • PIZZERIA

#Lista Allergeni



1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



2 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



4 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



5 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



9 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



10 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



11 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



12 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



14 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

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 artigianale Tuscany 33 cl	€ 4,00
Birra Corona 33 cl	€ 4,00



BOLLE Prosecco DOC La Selva BIO FOLLADOR Valdobbiadene Superiore Extra Dry		€ 5,00		750ml € 20,00 € 32,00
BIANCHI Vermentino 2025 DOC La Selva BIO LA PETTEGOLA Vermentino IGT 2024 Banfi		€ 5,00		€ 18,00 € 20,00
ROSATI SCALABRONE Bolgheri DOC Antinori				€ 35,00
ROSSI PRIVO Maremma Toscana 2023 La Selva BIO (No solfiti) RIBEO Morellino di Scansano DOCG 2023 Roccapesta Morellino di Scansano DOCG 2024 La Selva BIO		€ 5,00		€ 18,00 € 25,00 € 20,00

Caffè e Amari

Caffè espresso / Decaffeinato	€ 1,30
Ginseng / Orzo	€ 2,00
Amari / Limoncello	€ 4,00
Grappa / Wiskey	€ 5,00

SERVIZIO E COPERTO € 1,50 p.p.

Dolci

Panna cotta (frutti di bosco, caramello, cioccolato)	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Semifreddo all'Amaro del Capo	€ 6,00
Semifreddo al Torroncino	€ 6,00
Semifreddo al Caffè	€ 6,00
Croccante al Caramello e Cioccolato	€ 8,00
Cantucci toscani e Vin Santo	€ 7,00
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli nel suo frutto	€ 8,00
Sorbetto all'ananas nel suo frutto	€ 8,00

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

Antipasti 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**
- ☉ **Bufala Maremmana e Crudo Toscano**¹⁻³⁻⁴ € 14,00
Buffalo Mozzarella 200 / 250 gr, Parma Ham
- ☉ **Flan di verdure di stagione con fusa di pecorino**²⁻⁴ € 9,00
Seasonal vegetable flan with melted pecorino cheese

Primi 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 € 19,00
*Tuscan pici with clams and Orbetello bottarga**
- ☉ **Risotto alla marinara***⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 15,00
*Seafood risotto**
- ☉ **Gnocchetti al pesto Vegan BIO al profumo di limone**¹⁻¹¹ € 11,00
Gnocchetti with organic Vegan pesto and lemon flavour
- ☉ **Spaghetti chitarra al ragù maremmano***¹⁻⁵ € 14,00
*Artisanal spaghetti with Maremma-style meat ragù**
- ☉ **Tortelloni della Maremma al burro e salvia**¹⁻⁴ € 13,00
Maremma-style tortelloni with butter and sage
- ☉ **Pasta al Pomodoro / Ragù** € 9,00
Pasta with tomato sauce / Bolognese sauce

Secondi Main courses

- ☉ **Frittura gamberi e calamari***¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 17,00
*Fried shrimp and squid**
- ☉ **Grigliata di pesce dell'Argentario***⁸⁻⁹⁻¹⁴ € 19,00
*Argentario-style grilled fish**
- ☉ **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
- ☉ **Insalatona Estiva**⁴⁻⁹⁻¹³ € 14,00
Mixed Greens, Tuna, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Corn, Olives

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** € 5,00
Sautéed garden vegetables with garlic and olive oil

Pizze Rosse e Bianche•Red and white pizzas

🌀	Marinara # Pomodoro, Olio, Origano, Aglio <i>(Tomato, olive oil, oregano, garlic)</i>	€ 8,00
🌀	Margherita # Pomodoro, Mozzarella, Olio, Basilico <i>(Tomato, mozzarella, olive oil, basil)</i>	€ 9,00
🌀	Biancaneve # Mozzarella	€ 9,00
🌀	Wurstel e patatine # Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine	€ 10,00
🌀	Salsiccia # Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia <i>(Tomato, mozzarella, sausage)</i>	€ 10,00
🌀	Siciliana # Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Salsiccia <i>Tomato, Mozzarella, Eggplant, Sausage</i>	€ 10,50
🌀	Salsiccia e cipolla # Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla	€ 10,50
🌀	Cotto e funghi # Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi <i>(Tomato, Mozzarella, Cooked ham, Mushrooms)</i>	€ 11,00
🌀	Salsiccia e Patatine # Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Patatine <i>(Tomato, mozzarella, Sausage, Fries)</i>	€ 12,00
🌀	Napoli# Pomodoro, Acciughe, Capperi, Olive <i>(Tomato, Anchovies, Capers, Olives)</i>	€ 12,00
🌀	Diavola # Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante <i>(Tomato, mozzarella, Spicy salami)</i>	€ 12,00
🌀	Primavera# Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Crudo, Scaglie parmigiano <i>(Mozzarella, Cherry tomatoes, Arugula, Prosciutto, Parmesan shavings)</i>	€ 12,00
🌀	Tonno e cipolla# Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla <i>(Tomato, mozzarella, Tuna, Onion)</i>	€ 12,00
🌀	Salsiccia e friarielli # Mozzarella, Salsiccia, Friarielli, Cime di rapa <i>(Mozzarella, Sausage, Broccoli rabe, Turnip greens)</i>	€ 12,00
🌀	4 Stagioni # Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi, Funghi <i>(Tomato, mozzarella, Cooked ham, Olives, Artichokes, Mushrooms)</i>	€ 13,00
🌀	Capricciosa # Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Olive <i>(Tomato, mozzarella, Mushrooms, Artichokes, Olives)</i>	€ 13,00
🌀	Bufalina # Pomodoro, Bufala, Basilico <i>(Tomato, Bufala mozzarella, Basil).</i>	€ 13,00
🌀	Vegetariana # Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Melanzane, Zucchine, Friarielli <i>(Tomato, Mozzarella, Peppers, Eggplant, Zucchini, Broccoli rabe)</i>	€ 13,00
🌀	4 Formaggi # Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Bufala, Scaglie di grana <i>(Tomato, Mozzarella, gorgonzola, mozzarella bufala, parmesan shavings)</i>	€ 14,00
🌀	Maialona # Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Salsiccia, Prosciutto cotto, Salamino piccante <i>(Tomato, Mozzarella, Wurstel, Sausage, Cooked ham, Spicy salami)</i>	€ 14,00
🌀	Pomodorini e bufala # Bufala, Pomodorini	€ 14,00