



Ristorante HCM

Menu 2022



ANTIPASTI

12,00 €

Panzanella di Mare

(Pane Raffermo, Pomodoro, Cetrioli, Sedano, Cipolla, Basilico, Stracciatella, Gamberi)

Pappa al Pomodoro

(Pane Raffermo, Pomodori, Basilico, Stracciatella, Seppioline, Nero di Seppia)

Tris di Fritto, Gamberi, Calamari e Verdure su Crema di Topinambur

(Gamberi, Calamari, Verdure impanati con Panko, Farina di Semola, Farina di Riso)

Polpo Brasato su Patate Prezzemolate

(Polpo, Patate, Olive Taggiasche, Pomodori, Prezzemolo)

Tartare di Salmone

(Salmone, Mango, Salsa di Soia Dolce)

Tagliere Misto di Salumi e Formaggi Toscani

(Prosciutto Crudo, Finocchiona, Capocollo, Pecorino Stagionato, Pecorino Semi Stagionato, Caciotta Fresca di Manciano, Miele)



PRIMI PIATTI

14,00 €

Fettuccine Agli Scampi, Agrumi e Pistacchi

(Scampi, Arancia, Limone, Pistacchi, Aglio)

Gnocchi Viola con Gamberi , Calamari , Salvia e Pomodorini

(Gamberi, Calamari, Salvia, Pomodorini)

Spaghetti con Spigola e Pomodorino

(Spigola, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo)

Ravioli di Ricotta , Gamberi e Limone con Guazzetto di Vongole

(Ricotta, Limone, Pepe, Gamberi, Vongole, Aglio, Prezzemolo)

Orecchiette con Cime di Rapa e Guanciale Croccante

(Acciughe Sott'Olio, Cime di Rapa, Guanciale)



SECONDI PIATTI

18,00 €

Sgombro Marinato con Radicchio in Agrodolce

(Sgombro, Aceto di Vino Bianco, Vino Bianco, Radicchio, Scalogno)

Pesce Fresco al Forno **(21,00 € a porzione)**

(Pesce in Base al Pescato, Olio, Sale, Vino Bianco, Cipolla, Patate, Pomodori)

Zuppetta di Cozze, Vongole, Gamberi, Scampi, Seppie e Pomodorini

(Cozze, Vongole, Gamberi, Seppie, Pomodorini, Brodo di Scampi, Aglio, Olio, Vino Bianco)

Tagliata di Manzo con Rucola, Salsa di Sesamo e Scaglie di Parmigiano

(Carne di Manzo, Sale, Pepe, Salsa di Sesamo, Rucola, Grana)



DOLCI

5,00 €

Tortino al Cioccolato con Crema Inglese

(Uova, Farina 00, Burro, Panna, Cacao, Zucchero, Latte)

Cheese Cake

(Biscotti, Burro, Formaggio Fresco, Panna, Zucchero, Gelatina)

Cantucci e Vin Santo

(Farina 00, Uova, Mandorle, Zucchero, Lievito, Disaronno, Burro)



LISTA DEI VINI



VINI DEL GIGLIO

	BOTT.	BICCH.
La Fontuccia		
Senti Oh	30,00 €	
Fontuccia	35,00 €	
Caperrosso	38,00 €	
Azienda Agricola Carfagna		
Altura	30,00 €	8,00 €
Azienda Agricola Scarfò		
Ambrato di Radice	30,00 €	8,00 €
Azienda Agricola Parasole		
Strulli	30,00 €	8,00 €



VINI BIANCHI

	BOTT.	BICCH.
Cantine Danei - Orbetello		
Fior d'Ansonica Doc	18,00 €	5,00 €
Cantine Mazzei 1435		
Vermentino Belguardo - Maremma Toscana IGT	20,00 €	5,00 €
Tenuta Argentiera Bolgheri		
Poggio ai Ginepri Vermentino IGT	25,00 €	6,00 €
Cantine Pellegrino		
Inzolia	18,00 €	5,00 €
Biosfera	18,00 €	5,00 €
Cantine Aquilaia		
Chardonnay Maremma Toscana DOC	19,00 €	
Astoria		
Mullher Thurgau	19,00 €	



VINI ROSSI

	BOTT.	BICCH.
Cantine Mazzei		
Serrata Maremma Toscana IGT	20,00 €	5,00 €
Tenuta Argentieri Bolgheri		
Poggio ai Ginepri Bolgheri	28,00 €	
Poggio ai Ginepri Bolgheri Rosè	22,00 €	
Cantine Pellegrino		
Syrah	18,00 €	5,00 €

PROSECCO

Villa Marcello		
Prosecco DOC Brut Millesimato	22,00 €	5,00 €



LIQUORI

BICCH.

Cantina La Fontuccia - Isola del Giglio

'Nantropo - Passito 6,00 €

Cantine Danei - Orbetello

Limoncello 4,00 €

Arancello 4,00 €

Amaro alle Erbe Officinali 4,00 €

Grappa 4,00 €

Grappa alla Liquirizia 4,50 €

Grappa al Miele 4,50 €

Ceschia - Nemas Grappa Barrique 4,50 €

Amari

Montenegro 4,00 €

Amaro del Capo 4,00 €

Jägermeister 4,00 €

Fernet Branca 4,00 €

Branca Menta 4,00 €



BIBITE

BOTT.

Birra Poretti

4 Luppoli Lager 33 cl 4,00 €

5 Luppoli Chiara Doppio Malto 33 cl 4,00 €

6 Luppoli Rossa Doppio Malto 33 cl 4,00 €

Polara Bibite Analcoliche

Aranciata 27,5 cl 2,50 €

Limonata 27,5 cl 2,50 €

Chinotto 27,5 cl 2,50 €

Limone e Zenzero 27,5 cl 2,50 €

Altre Bibite

Coca Cola 33 cl 2,50 €

Coca Cola Zero 33 cl 2,50 €