

LOSPELUZZICO

IL GUSTO AL RITMO DELL'ESTATE



GRANOCCHIAIO

Martedì 8 Luglio

Semifinale Mondiali

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

LA SPAGNA IN TAVOLA € 12.00

- Assortimento di tapas
- Paella alla valenciana
- Sangria

Crema catalana € 3.00

Mercoledì 9 Luglio

Semifinale Mondiali

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

Giovedì 10 Luglio

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

FANTASIA DI CARPACCI € 9.00

Coniglio marinato con julienne di verdure
Vitello con insalatina di rucola e grana
Salmon con scamorza dolce e affumicata con dadolata di mela verde
ed emulsione di aceto balsamico ed erbe aromatiche

Cartoccino di “cullurielli” € 2.00

Crescentine con nutella € 2.50

Venerdì 11 Luglio

Ospite della serata **Ristorante Zaira**



Menù “Gusti toscani” € 25.00

- Tartara di Manzo con polpettine croccanti
- Tagliolini rossi con funghi di muschio e pancetta fumé
- Involtino di maiale al radicchio rosso con sformatino di patate
- Crostata di ricotta e pere glassata al cioccolato
- Vini in abbinamento
- Acqua

FORNACE

Domenica 13 Luglio

Finale Mondiali

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

LA GRECIA IN TAVOLA € 10.00

Insalata greca
Moussaka: timballo di melanzane
Revithoreftes: Polpette di ceci
Doimatakia: Involtini di riso in foglie di vite
Pita
Salsa a base di yogurt e salsa piccante al formaggio con bastoncini di carote crude

Coppette di yogurt greco e frutti di bosco € 3.00

Giovedì 17 luglio

Ospite della serata **Ristorante Il Punto**



Menù “Fantasie di pesce” € 25.00

- La Caponata con bocconcini di spigola marinata all'aceto di mele
- Aragosta alla catalana
- Gnocchi di patate con cacio vecchio di Pienza e mazzancolle
- Bocconcini di pescatrice steccata su salsa di piselli
- Bavarese al cocco su carpaccetto di ananas al rosmarino
- Vini in abbinamento
- Acqua



Venerdì 18 Luglio

Musica live con Roby Mencaglia & Frank Patruno Acoustic duo

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

FANTASIA DI VERDURE RIPIENE € 9.00

Pomodoro ripieno di tonno e ricotta
Peperone ripieno di farfalline all'ortolana
Zucchina porri e speck
Barchette di melanzane farcite

Spiedini di frutta con dolcetti in carta € 3.00

MAR NERO

Giovedì 24 Luglio

Ospite della serata **Ristorante Pesce d'Oro**

Menù “I sapori del Chiaro”

- Pansanella croccante con pescato del Chiaro
- Cannoli farciti con polpa di luccio su guazzetto di gamberi di lago
- Brustico e fagiolina di lago
- Tortino soffice al pompelmo rosa con salsa di frutti rossi
- Vino in abbinamento “Bianco di Martiena” - Az. Agr. Dei- Montepulciano



Venerdì 25 Luglio

Musica live con Roby Mencaglia Trio

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

FANTASIA FRESCA D'ESTATE € 9.00

Insalata di farro
Prosciutto e melone
Frittatina di verdure
Focaccia allo yogurt e formaggio ripiena
Caprese
Olive all'ascolana
Pomodoro ripieno

Dolce alla frutta € 3.00

Giovedì 31 Luglio

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

L'ARGENTINA IN TAVOLA € 12.00

Fantasia de Empanadas, Pastel de Papas, Revuelto de Camarones, Croquetas de Pescado
Ensalada de Langostinos
Asado Argentino de Bife

Dulce de Leche junto con moretti € 3.00

SOTTOGROTTONE

Venerdì 1 Agosto

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

FANTASIA DI CROSTONI € 7.00

Tagliere a base di crostoni fantasia:
laro di colonnata,
salse di pomodoro,
verdura fresca, formaggi spalmabili,
formaggi freschi, etc. etc.

Cantucci e vin santo € 3.00

Giovedì 7 Agosto

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

IL MESSICO IN TAVOLA € 12.00

Quesadilla de Pollo: Tortilla di grano ripiena di pollo, formaggio, verdure miste saltate (peperoni, zucchine e carote)
Fajitas Cuevadebuey (manzo): Strisciole di carne saltate in padella cucinate con zucchine, peperoni, carote e spezie messicane
Beef vegetariano (burrito): Tortilla di grano ripiena di carne, riso alla messicana, formaggio e verdure saltate (peperoni, zucchine e carote) con spezie messicane
Condimento: Chili con fagioli, Salsa guacamole, Salsa di formaggi e Salsa di verdure crude

Pan del los Muertos € 3.00

BIFFE

Venerdì 8 Agosto

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

INSALATE FANTASIA

Insalata caprese € 6.00

lattuga, mozzarella fiordilatte, pomodori, basilico.

Insalata ricca € 6.00

lattuga, fontina, prosciutto cotto, mais, pomodori, olive nere, wurstel.

Insalata golosa € 6.00

lattuga, tonno, pomodori, uovo sodo, mais, olive nere.

Crostata di frutta fresca di stagione € 3.00

Giovedì 14 Agosto

TAGLIERI FISSI

“EL GRINGO” € 9.00

Tagliere di salumi e formaggi

“LA SIESTA” € 7.00

Tagliere vegetariano

TAGLIERE LOSPELUZZICO

L'AMERICA IN TAVOLA

Hamburger (160 gr):

Tradizionale € 7.00

pane al sesamo, carne di manzo, pomodoro, insalata, ketchup e maionese (cipolla a richiesta). Patate fritte in abbinamento.

Pizzaiole € 7.00

pane al sesamo, carne di manzo, pomodoro, acciughe, mozzarella, origano. Patate fritte in abbinamento.

Pizzicoso € 7.00

pane al sesamo, carne di manzo, pomodoro, salsa rosa, tabasco e formaggio. Patate fritte in abbinamento.

Cheesecake con frutti di bosco € 3.00

Venerdì 15 Agosto

Musica Live con Giannotti & Abbas liveduo

Ospite della serata **Ristorante Il Punto**



Menù “Il pesce secondo noi”

- Fiori di zucchine ripieni di ricotta di pecora e menta su carpaccio di tonno affumicato
- Insalata di mazzancolle e melone su pesto di mandorle fresche al vinsanto
- Tortino di riso con salsa di aragosta
- Tapas di baccalà in salsa pil pil
- Crostata di creme frangipane e lamponi
- Vini in abbinamento

Giovedì 21 Agosto

Ospite della serata **Ristorante Zaira**



Menù “Gusti etruschi”

- Cappelli di bresaola, rotolini di zucchine cremose e fagottino di melanzane saporito
- Gnocchi di pane ai tre sapori (funghi, tartufi e asparagi)
- Filetino di maiale al vino rosso e finocchio
- Fagiolini fasciati croccanti
- Zuccotto di ricotta alle prugne

Venerdì 22 Agosto

Musica Live con I Kronos

Ospite della serata **Ristorante Il Punto**



Menù “I sapori del mare”

- Girandola di pesce spada affumicato con crema di ricotta e caviale di melanzane
- Crema di porri e patate con bocconcini di polpo al vapore e vele di pane
- Risotto alle vongole e tartare di gamberi rossi
- Trancetto di pesce spada con pesto di erba cipollina
- Cheese cake ai frutti di bosco
- Vini in abbinamento

Nelle serate organizzate dai ristoranti è gradita la prenotazione
info e prenotazioni 0578/226632



tutte le serate



CHIUSI IN VETRINA