



Menu Trattoria Il Calesse

*Bella è la mia visione in sul Romito
mare colore del cielo, roccie brillanti e verde di pino,
profumo di salmastro e resina di bosco;
la gente è colorita anche d'inverno
il sole non passa giorno che non ci sia
questo è il mio paese
la Quercianella mia!*

Rinaldo Cenci

0586 491077
v. Littorale, 445 - Quercianella
IG: @trattoriailcalesse
FB: TrattoriaIl Calesse
www.trattoriailcalesse.com

NOTE PER I CLIENTI

*Alcuni prodotti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato o per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.

* Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco potremmo sostituirlo con un prodotto congelato garantendo sempre un'elevatissima qualità.

A tutela della Vostra salute Vi ricordiamo che le preparazioni e le somministrazioni di cibi e bevande sono effettuate in locali dove si servono anche prodotti contenenti allergeni.

NON SI PUO' DUNQUE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE.

Si consiglia sempre di avvisare delle Vostre allergie il personale di sala che Vi aiuterà ad evitare cibi che contengono sostanze alle quali siete allergici o intolleranti. Vi ricordiamo che il libro degli allergeni è consultabile in qualsiasi momento.

Molti dei nostri piatti sono cucinati al momento che vengono ordinati pertanto la loro preparazione potrebbe richiedere tempo!



Menu di Mare

ANTIPASTI

Zuppetta di misto mare con fagioli 16€

(Cozze, calamaretti, mazzancolle e porri)

Insalata di gamberi e pinoli 15€

Cozze alla marinara 16€

Crostini di pesce 7€

Ostriche 4€ cad.1

Crudo di scampi 18€

(Il numero di scampi può variare in base alla grandezza)



SOLO SU ORDINAZIONE

Gran crudo con tartare di pescato 36€

PRIMI PIATTI

Risotto alla marinara* 18€

(Seppie, polpi, calamari, gamberi,
cozze e vongole, in bianco)

Spaghetti alle vongole 20€

(Sugo in bianco)

Risotto al nero di seppia* 18€

(Pomodoro, seppie e nero di seppia)

Ravioli al pesce 16€

(Ripieno di ricotta e cernia con sugo al pomodoro
e polpe di pesce fresco)

Tagliolino all'astice 22€

(sugo di pomodoro fresco con astice a pezzi)





SECONDI PIATTI

Trancio fresco all'isolana 23€

(Con patate, zucchine e pomodoro al forno)

Cacciucco* piatto unico 26€

(Calamari, polpo, gamberi, seppie, palombo, cozze, con base di pane agliato e pomodoro)

Grigliata di calamari* 18€

(Con insalata e pomodori)

Fritto misto con paranza 20€

(Pesce in base alla disponibilità, gamberi* e totani*)

Grigliata mista* 22€

(scampi, gamberi e calamari)

Pesce fresco dal carrello:

All'isolana 75€ al kg

Al guazzetto 70€ al kg

Arrosto 70€ al kg

Disponibile in base al pescato:

Aragosta nostrale 120€ al kg

Lupicante nostrale 110€ al kg

Astice Americano 90€ al kg





Menu di Terra

ANTIPASTI

Antipasto toscano 14€
(Salumi misti, crostini e formaggio)

Crostini ai funghi* 8€

Salumi misti 12€
(Salame, Prosciutto e rigatino)

PRIMI PIATTI

Ravioli ai Porcini* 16€

Pappardelle al cinghiale* 15€

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo 22€
(con rucola e grana)

Controfiletto ai ferri 18€

Cinghiale alla cacciatora 16€

Bistecca di manzo 48€ al kg

CONTORNI (in base alla stagione)

Verdure grigliate 7€

Verdure fritte 6€

Insalata mista 5€

Patate fritte 4€



DA BERE

Acqua microfiltrata liscia e gassata 2€

Acqua minerale liscia e gassata 2,50€

Bibite in lattina 2€

Birra in bottiglia 33cl. 3€

Birra in bottiglia 66cl. 5€

COPERTO 2,50€

Per concludere:

Ponce alla Livornese 3€

Il ponce alla livornese è un caffè storico in Toscana e soprattutto a Livorno, si narra che veniva bevuto dai pescatori prima di salpare con i pescherecci nelle fredde notti invernali, per scaldarsi e si chiama ponce a vela perché viene servito con un triangolino di scorza di limone che ricorda appunto una vela.

Ingredienti:

- Caffè
- Rhum
- Limone
- Zuccherio

Caffè espresso 2€
Caffè corretto 2,50€