

ENOTECA GIULIA DAL 2004

Vino e Cucina Spagnola – Forte dei Marmi

“Buen vino y buena cocina alargan la vida.”

Tapas para compartir

Degustazione di 5 Tapas – 25 €

Ensaladilla alla spagnola con salmone marinato; Crocchetta di carne, chorizo di Pata Negra e maionese chorizera; Pintxo di acciuga del Cantabrico su chaka basca; Peperoni del Piquillo di Lodosa ripieni di brandade di baccalà; Jamón Serrano su mousse di pecorino Manchego e aceituna española.

Pulpo a la Gallega – 23 €

Polpo bollito condito con olio extravergine d'oliva e pimentón dolce-piccante.

Acciughe Cantabriche con burro al Tartufo Savini (5 pz) – 25 €

Acciughe del Cantabrico selezionate, servite con burro al tartufo Savini.

Acciughe del Cantabrico – 19 €

Selezione Oro, pan croccante e olio extravergine d'oliva.

Boquerones en vinagre – 19 €

Filetti di acciughe spagnole marinate in aceto bianco con aglio, prezzemolo e olio EVO.

Croquetas caseras Jamón de Pata Negra – 25 €

Crocchette artigianali cremose con prosciutto iberico Pata Negra.

Croquetas caseras Bacalao y patatas (6 pz) – 22 €

Crocchette di baccalà e patate, dorate e fragranti.

Gambas al ajillo – 23 €

Gamberi saltati con olio EVO, aglio, peperoncino e prezzemolo.

Peperoni del Piquillo di Lodosa – 23 €

Ripieni di crema di tonno su paté di olive verdi spagnole.

Insalata di formaggio Galiziano – 17 €

Insalata fresca con queso San Simón da Costa, frutta di stagione, ravanelli, dressing allo yogurt naturale, pimentón dulce e olio EVO.

Tabla de Quesos Españoles – 19 €

San Simón da Costa, Manchego Gran Reserva e Azul de Cueva con confettura di stagione e mandorle tostate

Bòcadillo Puchi - 24 €

Due panini artigianali a levitazione naturale con mini hamburger di Wagyu, peperoni del piquillo, crema di pecorini spagnoli e cipolla caramellata

Embutidos Ibéricos

Plato de embutidos ibéricos – 20 €

Chorizo e salchichón ibéricos de Pata Negra.

Jamón Serrano de Castilla y León (30 mesi) – 20 €

Stagionatura 30 mesi, affettato al momento.

Jamón Pata Negra Bellota tagliato a coltello – 30 €

Selezione Bellota, taglio tradizionale a coltello.

Pan y Patatas

Patatas Bravas – 15 €

Taglio chips con salsa alioli e salsa piccante.

Pan tomate – 16 €

Pane tostato versiliese con pomodoro fresco grattato, olio EVO, sale Maldon e salsa alioli.

Salsa alioli y salsa picante con pan – 13 €

Pane croccante con selezione di salse tradizionali spagnole.

Paellas con Arroz de Valencia (minimo 2 persone)

Paella de Verdura – 23 € a persona

Verdure di stagione, Arroz de Valencia e zafferano.

Paella de Pescado – 25 € a persona

Pesce e frutti di mare, Arroz de Valencia e fumetto delicato.

Paella Mixta (Carne y Pescado) – 25 € a persona

Carne selezionata e frutti di mare, Arroz de Valencia e zafferano.

Paella de Bogavante y Sepia – 43 € a persona

Astice fresco e seppia, Arroz de Valencia, zafferano e fumetto di crostacei.

Platos Principales

Carbonara alla Spagnola – 24 €

Spaghetti, guanciale di Pata Negra, pecorino Manchego, pepe nero macinato e guanciale toscano croccante.

Gnocchi di patate al cremoso di Manchego – 25 €

Aglio nero, acciughe cantabriche, salsa di queso Azul de Cueva, tartare di gambero e briciole alla noce moscata.

Huevos Rotos – 25 €

Due uova bio cotte a bassa temperatura con chips di patate e Jamón Serrano riserva 30 mesi.

Sparnocchi del Mediterraneo – 30 €

Gamberi bolliti con insalatina di finocchio, carote, pomodorino confit, olio EVO e maionese al mango.

Presa de cerdo ibérico de Teruel – 38 €

Marinata al Pedro Ximénez con insalata croccante di cavolo viola e carota.

Filetto di Manzetta Prussiana Selezione – 43 €

Alla griglia con fonduta di formaggi spagnoli e purè di patate al timo.

Postres – Dulces Caseros

Crema Catalana de la Abuela Pilar – 9 €

Ricetta tradizionale con crosta caramellata al momento.

Cubotto de chocolate negro – 9 €

Con crema di pistacchio di Bronte e passion fruit.

Mousse al dulce de leche con ribes – 9 €

Delicata mousse al caramello latino con ribes fresco.

Churros Caseros – 8 €

Fritti e zuccherati serviti con crema al cioccolato.

Sorbete de limón al Cava – 8 €

Sorbetto fresco al limone con spumante Cava.

Biscotti Fortini del Forte al cioccolato – 12€

Abbinati a Pedro Ximénez invecchiato 15 anni.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento termico nel rispetto delle normative HACCP. Per informazioni relative ad allergeni e intolleranze alimentari, si prega di rivolgersi al personale di sala.

Piatto	 Glutine	 Latticini	 Pesce/Moll.	 Crostacei	 Uova	 Frutta Guscio
Degustazione 5 Tapas	✓	✓	✓	—	✓	—
Pulpo a la Gallega	—	—	✓	—	—	—
Acciughe e burro al Tartufo +4	✓	✓	✓	—	—	—
Croquetas de Jamón	✓	✓	—	—	✓	—
Croquetas Bacalao y patatas	✓	✓	✓	—	✓	—
Gambas al ajillo	—	—	—	✓	—	—
Insalata formaggio Galiziano	—	✓	—	—	—	—
Tabla de Quesos Españoles	—	✓	—	—	—	✓
Bocadillo Puchi (Hamburger)	✓	✓	—	—	—	—
Patatas Bravas (con Alioli)	—	—	—	—	✓	—
Pan tomate (con Alioli)	✓	—	—	—	✓	—
Paella de Pescado / Mixta +1	—	—	✓	✓	—	—
Paella Bogavante y Sepia	—	—	✓	✓	—	—
Carbonara alla Spagnola	✓	✓	—	—	✓	—
Gnocchi al Manchego e Gamberi	✓	✓	✓	✓	—	—
Huevos Rotos	—	—	—	—	✓	—
Sparnocchi (con Maionese) +3	—	—	—	✓	✓	—
Filetto con fonduta	—	✓	—	—	—	—
Crema Catalana +4	—	✓	—	—	✓	—
Cubotto de chocolate	✓	✓	—	—	✓	✓
Churros Caseros	✓	✓	—	—	✓	—
Biscotti Fortini +4	✓	✓	—	—	✓	—

Legenda e Ingredienti Critici

Glutine: Presente nel pane (Bocadillo, Pan Tomate), gnocchi, pasta, pastelle e biscotti.

Latticini: Presenti nel burro al tartufo, mousse di formaggio, salse ai formaggi e yogurt.

Pesce/Molluschi: Acciughe, polpo, baccalà, seppia e fumetto di pesce.

Crostacei: Gamberi, tartare di gambero, sparnocchi e astice.

Uova: Ingrediente base di salsa alioli, maionese e crema catalana.

Frutta Guscio: Mandorle tostate e pistacchio di Bronte.