

Contorni / Contours

*Patate fritte o al forno**
French fries or baked potatoes
5€

Insalata verde o mista
Green or mixed salad
5€

Insalata di carote e uvetta
Carrot and raisin salad
6€

*Cicoria ripassata o all'agro**
Sautéed or sour chicory
5€

*Spinaci all'agro**
Sour spinach
5€

Allergeni - Allergens

1 Cereali con glutine/*Cereals with gluten* - 2 Crostacei/*Shellfish*
3 Uova/*Egg* - 4 Pesce/*Fish* - 5 Arachidi/*Peanuts* - 6 Soia/*Soy* - 7 Latte/*Milk*
8 Frutta con guscio/*Nuts* - 9 Sedano/*Celery* - 10 Senape/*Mustard*
11 Semi di Sesamo/*Sesame Seeds* - 12 Anidride solforosa/*Sulfur dioxide sulfites*
13Lupini/*Lupins* - 14 Molluschi/*Mollusk*

Gli allergeni sono indicati sul menù, con il numero di riferimento sopra indicato, accanto al piatto

Le produzioni interne hanno carattere artigianale,
non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni.

Possibilità di opzioni vegane e senza glutine .

I piatti contrassegnati da questo simbolo “*” potrebbero essere surgelati.

Allergens are indicated no the menù with the number reference above.

Internal productions are homemade, therefore it'snt possible to guarantee the total absence of traces of allergens.

Possibility of vegan and gluten-free options.

Dishes market with this simbol “*” may be frozen.

Antipasti / Starter

*Tartare di Manzo su fonduta di Parmigiano, tartufo e
chips di pane integrale* (3-7-1-4-12)
Manzo Tartare on parmesan fondue, truffle and wholemeal
14€

*Baccalà mantecato su vellutata di porri e patate
con chips di polenta fritta** (7-4-12)
Creamed cod on a crispy polenta disc and leek cream
13€

*Millefoglie di Melanzane e Bufala, con
pomodorini confit e Pesto di Basilico* (4-7-12)
Millefeuille of eggplants with the Buffalo mozzarella,
confit cherry tomatoes and Basil Pesto
11€

*Flan di verdure di stagione con crema di “Bagna Caoda” e
veli di pane croccante* (1-3-4-7)
Seasonal vegetable flan with “Bagna Caoda” cream and crispy bread slices
11€

*Tagliere Maremmano con salumi, formaggi ,bruschette olio e pomodoro,
crostini di paté* (9,1,7,3,4,12)
Platter of cold cuts and cheeses, bruschetta with oil and tomato and paté croutons
15€

Coperto € 2,00
Acqua Depurata Naturale/Gassata € 1,00 L 0,75
Caffè € 1,50

Primi / First courses

*Risotto cacio e pepe con crudo di gamberi** (2-4-7-12)
Risotto cacio e pepe style with raw prawns
14€

*Pappardelle al ragù di cinghiale** (1-3-9-12)
“Pappardelle” with wild boar ragù
11€

Pici alla carbonara con quanciale croccante (1-3-7)
“Pici carbonara” with crispy bacon
12€

*Tortelli al magro con ragù di cinghiale
/o burro e salvia/o tartufo* (1-3-7-9-12)
Stuffed Tortelli with ricotta cheese and spinach, with wild boar ragù
or butter and sage/ or truffle
12€ (tartufo/truffle + 5 €)

Acquacotta Toscana (3-1-9)
Tuscan Acquacotta soup
9€

Crema di patate e ceci, con polpo scottato e olio al rosmarino (9-14)
Cream of potatoes and chickpeas, with seared octopus and rosemary oil
11€

Secondi / Second courses

Filetto di maiale al pepe verde (7,10)
Pork fillet with green pepper
14€

*Tagliata di manzo servita con rucola, pomodorini e grana
o gorgonzola e noci o Tartufo* (7, 8, 12)
“Tagliata” served with rocket salad cherry tomatoes and Parmesan
or Gorgonzola cheese and nuts or truffle
15€ (tartufo /truffle + 5€)

*Trancio di Baccalà cotto al forno con spinaci saltati, acciughe e
pomodorini ** (4-12)
Baked cod fillet with spinach, anchovies and cherry tomatoes
13€

Coniglio al forno con peperoni e olive taggiasche (9-12)
Baked rabbit with peppers and Taggiasca olives
14€

*Cinghiale alla cacciatora** (12)
Wild boar Maremma style
14€

*Vi diamo il benvenuto nella nostra Trattoria.
Siamo due ragazzi giovani e intraprendenti, che in tenera età si
sono messi ad usare mani e menti!
Abbiamo scelto la ristorazione per seguire la nostra passione,
siamo arrivati qui a Manciano dopo cinque anni di tour
Maremmano.
Tra tortelli, cantucci e buon vino abbiamo scelto il più bel
balconcino .
Ricco di storia e tradizione manteniamo il suo nome
“Buon appetito da Trattoria Il Rifugio D. C. ”*

*Welcome, dear guests, to our trattoria bright.
Two young souls with passion and might.
At a tender age, with hands and mind, we chose this pain, our
dreams aligned.
Hospitality we chose to embrace, a journey of flavors, a
heartfelt place.
After five years through Maremma's land, in Manciano, we
made our stand.
With tortelli, cantucci, and fine wine so sweet, we found the
balcony none could beat.
Rich in history and tradition true, we keep its name, just for you.
“Buon Appetito” - come taste and see, At Trattoria Il
Rifugio D. C. !*

Dolci / Dessert

- Tiramisù in tazza espresso* (1-3-7-8)
Tiramisù in an express cup
7€
- “Pavlova” meringa e frutti di bosco con crema chantilly* (1,3,7)
“Pavlova” meringue with berries and chantilly cream
7€
- Brownies al cioccolato, gelato alla vaniglia e macedonia di frutta
(stagionale)* (1-3-5-6-8-7)
Chocolate Brownies, vanilla ice cream and fruit salad seasonal
7€
- Torta di carote con crema all'arancia e cannella* (1-3-7)
Carrot cake with orange cream and cinnamon
7€
- Panna cotta con pesche caramellate al Disaronno e amaretti* (7-1-3-8-12)
“Panna Cotta” with caramelized peaches in “Disaronno and Amaretti”
5€
- Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia* (3,7)
Fresh fruit salad with vanilla ice cream
6€
- Selezione di formaggi con composte e frutta della casa* (12-10-7)
Selection of cheeses with homemade compotes and fruit
12€

Biscotteria / Biscuits

- Cantucci con Vin Santo* (1-3-7-8-12)
“Cantucci” with Vin Santo)
5€
- Chicche gluten free e Vin Santo* (3-8-12)
“Chicche” gluten free with Vin Santo
6€



Trattoria Il Rifugio



Menu