

ristorante

---

Mascagni

---

Iivorno

*Chef Daniele Contini*

**Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**  
**Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**  
**Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**  
**Substances that may cause allergies or other undesirable reactions**

Contiene   Contient   Enthält   Contains		Può Contenere Tracce   Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten   May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>
13a	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

<sup>1</sup> [>10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.



## Antipasti - Starters

<b>Selezione di salumi e formaggi locali con miele e mostarde</b>	<b>€ 26,00</b>	
Selection of meats and cheeses with honey and mustards (local plate)		
<b>7a 10a 12b</b>	<i>Vino consigliato Cantina Tramin Loam Riserva A.A. Doc</i>	<b>€ 40,00</b>
<b>Sformatino di verdure di stagione con fonduta di reggiano su crema di zucca e crumble salato</b>	<b>€ 18,00</b>	
Seasonal vegetable flan with Reggiano cheese fondue on pumpkin cream and salty crumble		
<b>3a 7a</b>		
<b>Degustazione di crudi</b>	<b>€ 35,00</b>	
Ostriche kys, gambero, scampi, piccole tartare del giorno, salmone, filetti di pesce con coulis di pomodoro al basilico		
Oysters, red shrimp, scampi, small tartare of the day, salmon, fish fillets and tomato coulis with basil		
<b>2a 4a 14a 3b 6b</b>	<i>Vino consigliato Spumante Banfi Cuveeé Aurora Rosè A.L. Docg</i>	<b>€ 35,00</b>
<b>Plateau di ostriche</b>	<b>€ 26,00</b>	
Oysters plateau		
<b>14a</b>	<i>Vino consigliato Champagne Dom Perignon Vintage Millesimè Brut</i>	<b>€ 250,00</b>
<b>Carpaccio di pescato scottato alla mediteranea con julienne di verdure croccanti</b>	<b>€ 24,00</b>	
Mediterranean seared fish carpaccio with crispy vegetable julienne		
<b>4a 6b 10b</b>		
<b>Baccalà premium "Giraldo" aromatizzato alle erbe cotte a bassa temperatura, su crema di ceci</b>	<b>€ 24,00</b>	
Premium "Giraldo" cod flavored with herbs in cbt on chickpea cream		
<b>4a 9b</b>	<i>Vino consigliato Spumante Banfi Cuveé Aurora Brut A.L. Docg</i>	<b>€ 30,00</b>
<b>Polpo nostrale alla piastra su vellutata di porri e patate</b>	<b>€ 24,00</b>	
Grilled octopus on a cream of leeks and potatoes		
<b>14a 9b 7b</b>	<i>Vino consigliato Spumante G. Berlucchi 6 l Nature Brut Docg</i>	<b>€ 40,00</b>
<b>Bocconcini di pescatrice al guazzetto saporito</b>	<b>€ 24,00</b>	
Small pieces of rana pescatrice fish with tasty soup		
<b>14a 9b 12b</b>		



## Primi - First courses

<b>Pennona Felicetti e crostacei del giorno</b>	€ 28,00
Pennona "Felicetti" with shellfish of the day	
<i>1a 2a</i>	
<b>Gnocchetto di patate con pescato del giorno sfilettato</b>	€ 24,00
Potato dumpling with daily fish fillet catch	
<i>1a 4a 9b</i>	Vino consigliato Banfi Cost'e Rosato Toscana Igt € 30,00
<b>Raviolo di ragout toscano con burro premium " Beppino Occelli ", salvia e scaglie di pecorino di fossa</b>	€ 26,00
Tuscan ragout ravioli with "Beppino Occelli" premium butter and sage with pecorino	
<i>1a 7a 9b</i>	Vino consigliato Collemassari Miterre Bolgheri Rosso Doc € 40,00
<b>Spaghetto monograno Felicetti alle vongole veraci</b>	€ 25,00
The single-grain "Felicetti" spaghetti with clams	
<i>1a 14a 9b 12b</i>	Vino consigliato Antinori T. Guado al Tasso Vermentino Bolgheri Doc € 40,00
<b>Pasta fresca con scampi e agrumi di Sicilia <i>Ispirato alle Donne Inspired by Her</i></b>	€ 25,00
Fresh pasta with sicilian scampi and citrus fruits	
<i>1a 2a 3a 7b</i>	Vino consigliato Cantina Kettmeir Vigna Maso Reiner Chardonnay A.A. Doc € 38,00
<b>Piatto del giorno (vegetariano)</b>	€ 24,00
Dish of the day (vegetarian)	
<i>1a 3b 9b</i>	
<b>Tagliolino di pasta fresca con pachino e basilico</b>	€ 20,00
Handmade pasta with cherry tomatoes and basil	
<i>1a 3a 9b</i>	
<b>Tagliolino nero con novellame di seppia e calamaro, aglio, salvia e bottarga di muggine di Cabras</b>	€ 24,00
Black tagliolini with cuttlefish and squid, garlic, sage and Cabras bottarga	
<i>1a 3a 14a 9b</i>	Vino consigliato Cantina Argiolas Vermentino di Sardegna "Is Argiolas" Doc € 35,00



## Secondi - Main courses

**Dal banco del pesce fresco nostrale, al sale, all'isolana, alla piastra o all'acqua pazza € 9,00 /HG**

Caught fish of the day

4a 9b

**Cacciucco alla livornese *Piatto della tradizione locale Local plate* € 34,00**

Fish soup

1a 4a 12a 14a 2b 9b *Vino consigliato Cantina Tramin Maglen Pinot Nero Riserva A.A. Doc* € 40,00

**Frittura di calamaretti spillo nostrali con julienne di verdure croccanti € 28,00**

Fried small squid with julienne of crunchy vegetables

1a 14a

**Tagliata di tonno con semi di papavero su crema al topinambur e cuore di carciofi saltati € 32,00**

Seared sea bass steak on a nest of sautéed seasonal herbs

4a 3b

**Trancetto di pescato del giorno alla piastra su nido di erbette di stagione saltate € 28,00**

Noble crustaceans of the day, catalan style and our sauces and mayonnaise

2a 3a 9a

**Controfiletto di manzo con insalatina riccia, maionese e senape di Digione € 32,00**

Sirloin of beef with curly salad, mayonnaise and Dijon mustard

3a 10a *Vino consigliato Collemassari Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Doc* € 80,00

**Contorni - Side dishes € 9,00**

**Insalata mista, Patate Arrosto, Verdure alla griglia, Verdure del giorno**

Mixed salad, Roast potatoes, Grilled vegetables, Daily vegetables

\* Una prima leggenda racconta che un pescatore livornese, uscito con la sua barca, venne colto da un'improvvisa tempesta, morendo affogato. Lasciò la moglie, insieme ai tre figli piccoli, nella miseria più assoluta: così i bambini, affamati, andarono dagli amici pescatori del padre chiedendo loro qualche pesce. Tutti diedero il loro contributo, chi un polpo, chi un palombetto, chi una seppia, chi una cicala. La madre, cogliendo le erbette e i pomodori dall'orto, cucinò gli ingredienti di fortuna con un po' d'acqua e servì la zuppa con delle fette di pane rafferma, inondando tutto il quartiere di un profumo paradisiaco. Io continuo a farlo secondo tradizione – *Daniele Contini Executive Chef*

\* Legend speaks about a fisherman from Livorno, who went out with his boat, was caught in a sudden storm, dying drowned. He left his wife together with his three young children, in poverty so the children, hungry, went to their father's fishermen friends asking them for some fish. Everyone gave their contribution, some an octopus, some a palombetto, some a cuttlefish, some a cicala. The mother, picking the herbs and tomatoes from the garden, cooked this ingredients with a little water and served the soup with slices of stale bread, flooding the whole neighborhood with a heavenly scent. I continue to do it according to our tradition – *Daniele Contini Executive Chef*



## Dolci tentazioni - Sweet tentations

**Gelato mantecato e tagliata di frutta fresca** € 9,00  
Ice cream and sliced fresh fruit  
*3a 6a 7a 8b*

**Profumi del Mediterraneo** € 9,00  
Cremoso al pistacchio, cuore croccante al cioccolato e nuvola all'arancia  
Pistachio cream, crunchy chocolate heart and orange cloud  
*1a 3a 7a 8a*

**Sbrisolona con zabaione caldo** € 9,00  
Sbrisolona with hot zabaglione  
*1a 3a 7a 8a 12a*

**Mascagni Rocher** € 9,00  
Bisque al cioccolato, mousse artigianale alla nutella e granella di rocher  
Chocolate bisque, Nutella homemade mousse and rocher grains  
*1a 3a 7a 8a*

**After Eight 2.0** € 9,00  
Biscotto alle castagne, ganache al cioccolato, mousse alla menta e brunoise di gelè martini  
Chestnut biscuit, chocolate ganache, mint mousse and brunoise martini gelè  
*1a 3a 7a 8a 12a*

**Servizio, pane e coperto** per persona € 7,00  
Service, bread and cover charge per person € 7,00