

Martarè

CUCINA VINI E SPECIALITÀ DAL 1962

Autentica e innovativa cucina Made in Tuscany.
Qualità delle materie prime e servizio sono imprescindibili.
Costo del coperto? da Martarè non esiste.

*Authentic cuisine made in Tuscany. At Martarè there is no cover charge.
It is our pleasure to offer the best to our customers at no additional charge.*

SEGUITECI SU - FOLLOW US ON

www.martare.it



@martare



@martareristorante

Si prega di comunicare allergie o intolleranze alimentari,
prima di ordinare i piatti.

Please inform us of any allergies or intolerances to food, before ordering.

Perché Martarè 1962 ?

Un negozio di frutta e verdura dopo qualche anno,
lo abbiamo trasformato in gastronomia.

Conosciamo le materie prime, i semilavorati,
ma la soddisfazione non è mai abbastanza.

Nel 2013 insieme a Marta, compagna di vita e di lavoro,
abbiamo dato il via al ristorante.

Nel 2018 ci siamo rinnovati completamente, cucine e locali di accoglienza
per offrire ai clienti un ambiente caldo, confortevole ed elegante.....Benvenuti.

Why Martarè 1962 ?

*A the beginning it was (We began as) a shop for fruit and vegetables,
after a few years we turned it into a delicatessen.*

*We have a great knowledge of the best raw materials and products which
go to make up good cuisine, but we never rest on our laurels.*

In 2013, together with Marta, my partner in life and work, we started this restaurant.

*In 2018 we completely renovated the restaurant and its kitchen to offer our customers
a more warm and convivial atmosphere.....Welcome.*

°: i piatti contrassegnati con questo simbolo, potrebbero contenere ingredienti
abbattuti, per una migliore preparazione e conservazione.

°: *dishes marked with this symbol may contain frozen ingredients,
for better preparation and conservation.*

VEG vegetariano

Vegan vegano

G.F. senza glutine

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

- ° Gamberetti rossi affumincati e marinati al Martini, in salsa cocktail. 16 - 1/2 porz. 9 **G.F.**
Cocktail smoked and marinated red prawns in Martini.
- ° Croissant con crostino toscano di fegatini, al Vin Santo doc del Chianti. 12 - 1/2 porz. 7
Crostino Toscano with Vin Santo, with chicken liver and croissant.
- ° Tortina di ceci, con pomodori confit, carciofi, olive, prosciutto di montagna e formaggio a pasta filata. 14 - 1/2 porz. 8 **G.F.**
Chickpea pie with tomatoes, vegetables, ham and cheese.
- Salumi e formaggi, scelti tra valli e monti italiani. 18 - 1/2 porz. 11
Special selection of cold cuts and cheeses.
- ° Caprese con burrata, pomodorini ed insalata aromatica. 14 - 1/2 porz. 8 **VEG - G.F.**
Caprese with burrata, cherry tomatoes and aromatic salad.

PRIMI - FIRST DISHES

- ° Gnocchi di patate no farina e uovo, al blù di capra, pioppini e noci. 14 - 1/2 porz. 8 **VEG - G.F.**
Potato gnocchi without flour and egg, with goat's cheese, mushrooms and walnuts.
- ° Tagliolini con muggine e la sua bottarga. 17 - 1/2 porz. 9
Egg pasta with mullet and bottarga.
- ° Tortelli della Valdelsa, burro, pecorino, timo e aceto balsamico. 16 - 1/2 porz. 9 **VEG**
Tortelli from Valdelsa, with butter, pecorino cheese, thyme and Balsamic vinegar.
- ° Tagliatelle fatte in casa al ragù del Chianti. 14 - 1/2 porz. 8
Tagliatelle homemade with Chianti ragout.
- ° Risotto al Vin Santo doc, Storico Ribelle, maggiorana e Oro. 18 - 1/2 porz. 11 **G.F. - VEG**
Risotto with Vin Santo from Chianti, Storico Ribelle cheese, marjoram, and pure Gold.

Aggiunta di Parmigiano Reggiano dop 24 mesi, di Vacche Rosse. 2
Addition of Parmigiano Reggiano dop 24 months, from Vacche Rosse.

SECONDI - MAIN COURSES

- ° Tartare di Fassona, con aceto dolce al miele. 21 - 1/2 porz. 12 G.F.
Beef tartare, sweet vinegar with honey.
- ° Piccione farcito di salsiccia e verdure saltate. 19 - 1/2 porz. 11 G.F.
Pigeon stuffed with sausage and sautéed vegetables.
- ° Baccalà in tempura, carciofo e salsa di ananas. 18 - 1/2 porz. 10 G.F.
Salted cod in tempura, artichoke and pineapple sauce.
- ° Tagliata di controfiletto Piemontese alle erbe aromatiche e tris di salse. 24 - 1/2 porz. 13 G.F.
Sliced Piemontese beef, with aromatic herbs and tris of sauces.
- ° Polpette di manzo e patate con salsa di pomodoro confit. 12 - 1/2 porz. 7
Beef and potato meatballs with confit tomato sauce.

DOLCI - DESSERTS

- Cantuccini classici alle mandorle con Vin Santo doc del Chianti. 9 VEG
Cantuccini with almonds with Vin Santo.
- ° Cheesecake e salsa di frutta. 6 VEG
Cheesecake and fruit sauce.
- ° Tarte Tatin e gelato di yogurt. 6 VEG
Tarte Tatin and yogurt ice cream.
- ° Torta Isabella e frutti di bosco. 7 VEG
Isabella cake and berries.
- Martarè e gelato di Martarè. 9 G.F. - VEG - anche Vegan
Chocolate cake with Martarè ice cream.
- Frutta fresca di stagione. 5 G.F. - VEG - Vegan
Fresh fruit of the season.

MENÙ DEGUSTAZIONE - TASTING MENÙ

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo.

The tasting menu is for the whole table.

°Gamberetti rossi affumincati e marinati al Martini, in salsa cocktail.
Cocktail smoked and marinated red prawns in Martini.

°Croissant con crostino toscano di fegatini, al Vin Santo doc del Chianti.
Crostino Toscano with Vin Santo, with chicken liver and croissant.

°Tortelli della Valdelsa, burro, pecorino e timo, all'aceto balsamico.
Tortelli from Valdelsa, with butter, pecorino cheese, thyme and Balsamic vinegar.

°Risotto al Vin Santo del Chianti, Storico Ribelle, maggiorana e Oro zecchino.
Risotto with Vin Santo from Chianti, Storico Ribelle cheese, marjoram, and pure Gold.

°Tagliata di controfiletto Piemontese alle erbe aromatiche e tris di salse.
Sliced Piemontese beef, with aromatic herbs and tris of sauces.

Martarè e gelato di Martarè.
Chocolate cake with Martarè ice cream.

68

VINI IN DEGUSTAZIONE - WINES FOR TASTING

abbinamento ai piatti - pairing with dishes

Troja ancestrale, 2022, (100% nero di troja): Elda Cantine.

Cortalto, Cerasuolo d'Abruzzo Superiore doc 2022, (100% montepulciano): Cerulli Spinozzi.

Bortolo, Soave Classico doc 2018, (100% garganega): Dama del Rovere.

Monte Primo, Vigna Elena, Pinot Nero igt Toscana 2019, (100% pinot nero): Bacco del Monte.

Dama Rosa, Toscana Passito 2020, (100% canaiolo): La Querce.

ELENCO INGREDIENTI / ALLERGENI - *INGREDIENTS / ALLERGEN LIST*

Gamberetti rossi affumicati e marinati al Martini, in salsa cocktail:
gamberi, avocado, sedano, lattuga, panna, uovo, olio di arachidi, olio EVO,
limone, vermouth, (solfiti), Salsa Worcestershire, sale, tabasco.

Cocktail smoked and marinated red prawns in Martini:
prawns, avocado, celery, lattuce, cream, egg, peanut oil, EVO oil,
lemon, vermouth, (sulphites), Worcestershire sauce,, salt, tabasco.

Croissant con crostino toscano di fegatini, al Vin Santo doc del Chianti:
fegato di pollo, carota, cipolla, sedano, olio EVO, burro, farina di grano, capperi, Vin Santo (solfiti), aceto di vino, sale, pepe.
Crostino Toscano with Vin Santo, with chicken liver and croissant:
Chicken liver, carrot, onion, celery, EVO oil, butter, wheat flour, capers, Vin Santo (sulphites), wine vinegar, salt, pepper.

Tortina di ceci con pomodori confit morellini all'olio prosciutto di montagna formaggio a pasta filata:
farina di ceci, olio EVO, pomodori, carciofi, mozzarella, prosciutto, olive, basilico, erbe aromatiche, limone, aceto di vino (solfiti), sale.
Chickpea pie with tomatoes, vegetables, ham and cheese:
chickpea flour, EVO oil, tomatoes, artichokes, mozzarella, ham, olives, basil, aromatic herbs, lemon, wine vinegar (sulphites), salt.

Salumi e formaggi, scelti tra valli e monti italiani:
salumi ed insaccati di nostra selezione, formaggi vari secondo stagionalità, frutta e verdura in accompagnamento, farina di grano, solfiti.
Special selection of cold cuts and cheeses: wheat, dairy products, sulphites:
cold cuts of our selection, various cheeses, accompanying fruit and vegetables, wheat flour, sulphites.

Caprese con burrata, pomodorini ed insalata aromatica:
burrata, pomodori, insalata, basilico, olio EVO, origano, sale, pepe.
Caprese with burrata, cherry tomatoes and aromatic salad:
burrata cheese, tomatoes, lattuce, basil, EVO oil, oregano, salt, pepper.

Gnocchi di patate senza farina e uovo, al blù di capra con pioppini e noci:
patate, formaggio, latte, crema di latte, amido di patata, funghi, noci, olio EVO, sale, pepe, sedano, nipitella.
Potato gnocchi without flour and egg, with goat's cheese, mushrooms and walnuts:
potatoes, cheese, milk, milk cream, potato starch, mushrooms, walnuts, EVO oil, salt, pepper, celery, nipitella.

Tagliolini con muggine e la sua bottarga:
semola di grano duro, uovo, muggine, bottarga di muggine, olio EVO, sale, prezzemolo, pepe, sedano, aglio.
Egg pasta with mulled and bottarga:
durum wheat semolina, egg, mulled, bottarga di mulled, EVO oil, salt, parsley, pepper, celery, garlic.

Tortelli della Valdelsa, burro, pecorino e timo, all'aceto balsamico:
semola di grano duro, uovo, verdure a foglia, ricotta, pecorino, burro, sale, timo, noce moscata, sedano, pepe, aceto balsamico (solfiti).
Tortelli from Valdelsa, butter, pecorino cheese and balsamic vinegar:
durum wheat semolina, egg, leafy vegetables, ricotta cheese, pecorino cheese, butter, salt,
thyme, nutmeg, celery, pepper, balsamic vinegar (sulphites).

Tagliatelle fatte in casa al ragù del Chianti:
semola di grano duro, uovo, carne di manzo, carne di maiale, carote, sedano, cipolla, pomodoro, olio EVO, vino (solfiti), sale pepe.
Tagliatelle homemade with Chianti ragout:
durum wheat semolina, egg, beef, pork, carrots, celery, onion, tomato, EVO oil, wine (sulphites), salt and pepper.

Risotto al Vin Santo del Chianti, Storico Ribelle, maggiorana e Oro zecchino:
riso, burro, cipolla, vino (solfiti), sale, sedano, pepe, oro alimentare.
Risotto with Vin Santo del Chianti, Storico Ribelle cheese, marjoram, and pure Gold:
rice, butter, onion, wine (sulphites), salt, celery, marjoram, pepper, pure gold.

ELENCO INGREDIENTI / ALLERGENI - INGREDIENTS / ALLERGEN LIST

Tartare di Fassona con aceto dolce al miele:

carne di manzo, piccole insalate, olio EVO, miele, basilico, sale, aceto di vino (solfiti), limone, pepe.

Beef tartare, sweet vinegar with honey: sulphites.

beef, small salads, EVO oil, honey, basil, salt, wine vinegar (sulphites), lemon, pepper.

Piccione farcito di salsiccia e verdure saltate:

piccione, bietola, rape, cicoria, spinaci, carne di maiale, olio EVO, erbe aromatiche, sale, aglio, pepe.

Pigeon stuffed with sausage and sautéed vegetables:

pigeon, chard, turnips, chicory, spinach, pork, EVO oil, aromatic herbs, salt, garlic, pepper.

Baccalà in tempura, carciofo e salsa di ananas:

baccalà, carciofo, farina di grano, olio EVO, olio di arachidi, ananas, sale, prezzemolo.

Salted cod in tempura, artichoke and pineapple sauce:

salted cod, artichoke, wheat flour, EVO oil, peanut oil, pineapple, salt, parsley.

Tagliata di controfiletto Piemontese alle erbe aromatiche e tris di salse:

carne di manzo, erbe aromatiche, sedano, pomodoro, rafano, carota, cipolla, olio EVO, aceto, sale, zucchero, paprica, prezzemolo, pepe.

Sliced Piemontese beef, with aromatic herbs and tris of sauces:

beef, aromatic herbs, celery, tomato, horseradish, carrot, onion, EVO oil, vinegar, salt, sugar, paprika, parsley, pepper.

Polpette di manzo e patate con salsa di pomodoro confit:

carne di manzo, carne di maiale, patate, formaggio, pomodoro, pane grattato (farina di grano),

uovo, olio EVO, olio di arachidi, sale, erbe aromatiche, sedano, aglio, pepe.

Beef and potato meatballs with tomato confit sauce:

beef, pork, potatoes, cheese, tomato, breadcrumbs (wheat flour), egg,

EVO oil, peanut oil, salt, aromatic herbs, celery, garlic, pepper.

Cantuccini classici alle mandorle con Vin Santo doc del Chianti:

farina di grano, zucchero, uova, mandorle, Vin Santo (solfiti), agente lievitante.

Cantuccini with almonds with Vin Santo: wheat, eggs, guccio fruit, sulphites:

wheat flour, sugar, egg, almonds, Vin Santo (sulphites), leavening agent.

Cheesecake e frutta caramellata:

mascarpone, ricotta, zucchero, uova, farina di grano, burro, mandorle, frutti di bosco, arancia, limone.

Cheesecake and caramelized fruit: wheat:

mascarpone cheese, ricotta cheese, sugar, eggs, wheat flour, butter, almonds, berries, orange, lemon.

Tarte Tatin e gelato di yogurt:

mele, farina di grano, burro, zucchero, yogurt, panna, uovo, arancia, spezie, vaniglia.

Tarte Tatin and yogurt ice cream:

apples, wheat flour, butter, sugar, yoghurt, cream, egg, orange, spices, vanilla.

Torta Isabella e frutti di bosco:

farina di grano, confettura di prugne, prugne secche, burro, zucchero, uovo, pinoli, frutti di bosco.

Isabella cake and berries:

wheat flour, plum jam, dried plums, butter, sugar, egg, pine nuts, berries.

Martarè e gelato di Martarè:

cioccolato fondente, burro, uova, panna, zucchero, nocciole, caffè, tè, aceto balsamico, birra, rum (solfiti).

Chocolate cake with Martarè ice cream:

dark chocolate, butter, egg, cream, sugar, haznut, coffee, tea, balsamic vinegar, beer, rum (sulphites).