DEGUSTAZIONI

Su prenotazione/By reservation

SCOPRIRE LA MORISFARMS 15 €

assaggio di 3 vini, (bianco, rosato e rosso) accompagnati da 1 porzione di bruschette toscane
A tasting of 3 wines (white, rosé and red) accompanied by crostini misti

VERTICALE DI AVVOLTORE 30 €

3 calici di vecchie annate del nostro vino più rappresentativo accompagnato da crostini misti toscani
3 vintages of our flagship wine, Avvoltore, accompanied by mixed crostini

COMPLETA 60 €

assaggio di 6 vini per 2 persone accompagnato da 1 tagliere misto
A tasting of 6 wines for two people accompanied by a board of meats and cheeses

BEVANDE

Acqua 1 lt 2 €
Caffé 1 €
Cappuccino[1] 1,5 €
Bibite toscane 4 €
Limonata, Aranciata e Cola
Birra artigianale Toscana 5 €



TAGLIERI

	1/2 pax	3/4 pax
Salumi[1,11]	20 €	30 €
Selezione di salumi di Antichi Gusti di Maremma		
Formaggi[1,6]	20 €	30 €
Selezione di formaggi del caseificio Quadalti		
Misto[1,6, 11]	25 €	35 €

DAL FORNO

Crostini Misti Toscani[1, 6,8] 6€
Crostini con Briccica di Tonno[1] 10 €
Salsiccia e Stracchino[1,11] 10€
Acciughe Tonnina con Mascarpone[1,6] 12 €
Pecorino caldo con miele e timo[1,6] 9 €

DOLCI

Panna cotta di pecora[6] 6 €
con miele o marmellata locali .
Pane Vino e Zucchero[1,11] 5 €
Cantucci alle mandorle 3 €
[1,3,5,6,7,9,12]

ALLERGENI

1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2) Crostacei e prodotti derivati; 3) Uova e prodotti derivati; 4) Arachidi e prodotti derivati; 5) Soia e prodotti derivati; 6) Latte e prodotti derivati; 7) Frutta a guscio e prodotti derivati; 8) Sedano e prodotti derivati; 9) Senape e prodotti derivati; 10) Semi di sesamo e prodotti derivati; 11) Anidride solforosa 12) lupino e prodotti derivati

Please inform us of any allergies or intolerances - Prego avvisare in caso di allergie o intolleranze.

Nonostante le procedure HACCP e l'addestramento del personale, l'uso condiviso di spazi e utensili può comportare rischi di contaminazione crociata. Non possiamo escludere che i prodotti entrino in contatto con allergeni.

Both our HACCP procedures and staff training address cross-contamination risks. However, shared spaces and tools may lead to allergen exposure.