DOPOLAVORO LA FOCE

by Val d'Orcia Club

follow us

ANTIPASTI

Selezione del Dopolavoro (per due persone): salumi del territorio, pecorini Caseificio Val d'Orcia, bico e fegatino toscano, verdure sott'aceto e marmellate fatte in casa / 30
1,4,7,9,10

Selezione di pecorini Caseificio Val d'Orcia / 18
7

Selezione di salumi del territorio / 18

Fegatino toscano caldo con bico / 16
1,4

Tartare di manzo battuta al coltello con cappella di porcino alla brace / 25
*

Pappa al pomodoro / 16
1

Lumache alla bourguignonne
10 pz / 22
20 pz / 44
1,7,9,14

PRIMI PIATTI

Pici fatti in casa al ragù toscano / 18
1,9

Pici fatti in casa all'aglione / 16
1

Pici cacio e pepe mantecati in forma di Canestrato Caseificio Val d'Orcia/ 22
1,7

Pacchero mantecato in salsa di pomodoro fresco e basilico / 20
1,6,7

Tagliolini di Giacomo con burro francese e tartufo / 24
1,3,7

Ribollita toscana / 18
1,9

gluten free vegetariano * alcuni ingredienti potrebbero essere decongelati

coperto / 3

TRICOT

SECONDI

Bicoburger – il panino del Dopolavoro cotto su piastra nel fuoco, hamburger di manzo, insalata, maionese all'aglio nero, pecorino fresco Caseificio Val d'Orcia, guanciale e patate fritte rustiche / 27

1,3,7,11 ✳

DALLA GRIGLIA ✳

Grigliata mista di pollo, manzo e maiale con patate arrosto / 28

Galletto cotto al mattone con patate arrosto / 26

Tagliata di manzo con patate arrosto / 25

Filetto di manzo con patate arrosto / 30

7

Spiedino di fegatelli in salsa verde e patate arrosto / 26

1,3,4

Pluma iberica cotta a bassa temperatura con patate arrosto / 28

DRY AGED – FROLLATURA MINIMA GARANTITA 30 GIORNI

Selezione del Dopolavoro / 7,5 hg

Simmenthal / 9 hg

Chianina IGP / 9 hg

CONTORNI

Zucca arrosto / 8

Porcini saltati / 18

Patate arrosto / 8

Patate arrosto con tartufo / 14

Le patate di Giacomo: patate fritte con spuma di pecorino e pecorino grattugiato / 15 ✳

1,7

Insalata mista / 8

DOLCI

Tiramisù / 10

1,3,7

Cantucci e Vin Santo / 10

1,3,7,8

Zuppa inglese – ricetta di Artusi / 10

1,3,7

Zabaione alla fava Tonka, crumble e frutti rossi / 10

1,3,7

Circolare Ministero della Salute Prot.3674-P del 06.02.2015 – Decreto Legislativo N.231 del 15.12.2017 art. 19 comma 8.
ATTENZIONE: Si avvisa la clientela che negli alimenti destinati alla somministrazione in questa attività possono essere presenti ingredienti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze: le informazioni su tali ingredienti/sostanze sono disponibili rivolgendosi al personale e consultando l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

gluten free vegetariano ✳ alcuni ingredienti potrebbero essere decongelati

coperto / 3

TRICOT