

Antipasti - Starters

Millefoglie di melanzane in parmigiana
Euro 10,00

Tagliere di salumi toscani
Euro 11,00

Montanarine fritte (3 pezzi)
Euro 7,00

Gran tagliere di salumi toscani e formaggi a latte crudo con composte miste di frutta (per 2 persone)
Euro 18,00

Tagliere di formaggi di pecora e capra a latte crudo con composte miste di frutta
Euro 12,00

Da noi il pane ed il coperto non si pagano

Primi piatti- First course

Pici tirati a mano al ragu di cinto senese con zest di limone e zenzero
Euro 12,00

Ravioli di ricotta di bufala e spinaci con fonduta al pecorino a latte crudo e perle di aceto balsamico
Euro 12,00

Spaghetti monograno Felicetti con crema di broccoli, alici del Cantabrico, briciole di tarallo e stracciatella di bufala
Euro 13,00

Zuppa di ceci
Chickpea soup
Euro 10,00

Prenotazione consigliata
Aperto dalle 19.30 alle 21
Martedì riposo

Secondi piatti- Second course
Accompagnato da contorno del giorno

Pollo ruspante fritto accompagnato da salsa al peperoncino dolce
Euro 16,00

Filetto di maiale grigliato con lardo di Colonnata e prugne
Euro 16,00

Tagliata di Chianina servita con rucola e petali di pecorino a latte crudo
Euro 18,00 (250 gr)

Florentina Chianina IGP
Euro 6,00 l'etto/hectogram

Tasca di Chianina farcita con prosciutto cotto alta qualità e formaggio blue di Bufala in salsa tartufata
Euro 16,00

Baccalà in umido con patate ed olive di Caiazzo
Euro 19,00