Antipasti

Selezione di pecorini dell'Amiata con varietà di miele e mostarde

6 - 8

€ 7,00

Selezione di salumi del territorio e sott'oli

€ 8.00

Crostini misti dello Chef

1 - 12

€ 6,00

Gran Piatto delle Sante (per 2 persone)

affettati, formaggi, crostini, sott'oli e uno sformato

1 - 6 - 8 - 12

€ 16,00

Primi Piatti

Le nostre paste fresche

Pici € 11,00
1 - 3

Tortelli Ricotta e Spinaci € 11,00
1 - 3 - 6 - 8

Tagliatelle € 11,00
1 - 3

Le Paste Secche

Fusilloni € 9,00
1

Spaghettoni € 9,00
1

Penne € 9,00
1

Noi proponiamo la pasta... il condimento lo scegli tu!*

I Risotti

Risotto Speck e Pinoli € 10,00
1 - 6 - 8

Risotto ai Carciofi € 10,00
1 - 3

Primi Piatti

I condimenti

Ragù Toscano
1 - 9 - 11

Ragù Bianco
1 - 9 - 11

Sugo di funghi

Sugo di Cinghiale
1 - 6 - 9 - 12

Aglione
1

Carbonara
3 - 6

Speck e Zucchine
3 - 6

Aglio, olio e peperoncino

Salsa di pomodoro
1

Secondi Piatti

Peposo di Scottona 1 - 9 - 12	€ 15,00
Filetto di Manzo alla Griglia	€ 18,00
Cinghiale alla Cacciatora 1 - 6 - 9 - 12	€ 14,00
Tagliata alla Robespierre	€ 15,00
Costata di Vitello alla Griglia	€ 16,00
Trippa Fiorentina 1 - 9	€ 12,00

Contorni

Patate al Forno	€ 4,00
Verdure Saltate in Padella	€ 4,00
Sformatino di Verdura 1 - 3 - 6	€ 5,00
Insalata Mista	€ 5,00

I Dolci dello Chef

Cheesecake 1 - 3 - 6	€ 6,00
Latte alla Portoghese 3 - 6	€ 6,00
Panna Cotta 6	€ 6,00
Tortino al cioccolato 1 - 3 - 6	€ 6,00
Tiramisù alla Moda dello Chef 3 - 6	€ 6,00

Lista Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTALA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. Ue n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, sergale, orzo, avena, farro, kamut	7	Molluschi e prodotti a base di molluschi
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchio
3	Uova e prodotti a base di uova	9	Sedano e prodotti a base di sedano
4	Arachidi e prodotti a base di arachidi	10	Senape e prodotti a base di senape
5	Soia e prodotti a base di soia	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
6	Latte e prodotti a base di latte	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.