

## **TOPPINI**

### **VEGETARIANO**

- FRITTATA CON PEPERONI, PATATE E CIPOLLE € 5 (3, 8, 9)
- PAPPALISSIMA AL POMODORO € 5 (1, 8, 9)
- CROSTONE CREMA DI CECI, ZUCCHINE MARINATE, MELANZANE GRIGLIATE E OLIVE € 6 (1, 8, 9, 12)
- FLAN DI RICOTTA E PECORINO CON FUNGHI SALTATI € 7 (3, 4, 7, 12, 9)

### **CARNE**

- TAGLIERE DI PROSCIUTTO, SALAME TOSCANO, SOPPRESSATA E MORTADELLA € 16
- CHIOCCIOLE DI TERRA IN UMIDO € 8 (4, 9, 12)
- CROSTONE AI FEGATINI € 6 (1, 4, 7, 8, 9)
- MINI FEGATELLO MACINATO DELLA MACELLERIA BALESTRI DI LARI SU CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI € 9 (4, 9, 12)
- TARTARE DI MANZO DELLA MACELLERIA BALESTRI DI LARI CON STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT € 10 (4, 7, 8, 12)
- TARTARE DI MANZO DELLA MACELLERIA BALESTRI DI LARI CON TARTUFO NERO ( 100GR ) € 18 ( 4, 12 )
- TARTARE DI MANZO DELLA MACELLERIA BALESTRI DI LARI CON TARTUFO BIANCO ( 100GR ) € 25 ( 4, 12 )

### **PESCE**

- POLPO PIASTRATO, CON PEPERONI CONFIT E LA SUA MAIONESE € 12 (2, 4, 7, 8, 9, 12, 14)
- LENTICCHIE AL LATTE DI COCCO E GAMBERONE € 8 (2, 4, 5, 9, 14)
- CROSTONE CON MOSCARDINI € 8 (1, 2, 4, 8, 9, 12, 14)
- PANE TOSTATO, BURRO FRANCESE E SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 10 (1, 2, 4, 5, 7, 8, 14)

### **PRIMI**

- LASAGNA BIANCA CON VERDURE € 10 (1, 2, 3, 7, 9)
- PACCHERI AL RAGU' DI SALSICCIA E CIPOLLE DI TROPEA € 13 (1, 7, 4, 9)
- SPAGHETTI CACCIUCCATI CON SEPIA E CIUFFI DI CALAMARI € 14 (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)
- MAMMOLI DI PATATE VIOLA VITELLOTTE CON RAGU' LEGGERO DI MELANZANE, SAN MARZANO E BURRATA AFFUMICATA € 13 (1, 3, 4, 7, 8)
- TAGLIOLINO ALL'UOVO CON FUNGHI GALLETTI € 15 (1, 3, 4, 7, 9, 12)
- TAGLIOLINO ALL'UOVO AL TARTUFO NERO € 24 (1, 3, 4, 7, 8)
- TAGLIOLINO ALL'UOVO AL TARTUFO BIANCO € 35 (1, 3, 4, 7, 8)

PASTA FATTA IN CASA

### **SECONDI**

- FILETTO DI SALMERINO CON FUNGHI € 20 (1, 2, 4, 7, 8, 9, 12, 14)
- SEPIE E PISELLI CON PANE ABBRUSTOLITO € 16 (1, 2, 4, 9, 14)
- CONIGLIO NOSTRANO ALLA CACCIATORA CON FUNGHI CHAMPIGNON SALTATI € 18 (4, 7, 9, 12)
- TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA € 16 (7)

COPERTO E PANE € 2

SE AVETE ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI, VI PREGHIAMO DI AVVERTIRE SUBITO IL NOSTRO STAFF.

## DOLCI

- SORBETTO € 4 (5, 6, 7, 8, 13)
- AFFOGATO ALLA CREMA € 6 (1, 3, 7)
- COPPA DI GELATO AL FIORDILATTE CON SALSA AI FRUTTI ROSSI O SALSA AL CIOCCOLATO € 5 (1, 3, 7, 8)
- IL NOSTRO 'TIRAMISU' € 5 (1, 3, 7, 8)
- MORBIDO ALLE MANDORLE CON COULIS AI FRUTTI ROSSI E MANDORLE TOSTATE € 7
- CHEESECAKE AL FORNO CON GLASSA AL CIOCCOLATO O COULIS AI FRUTTI ROSSI € 7 (1, 3, 5, 7, 8)
- I NOSTRI CANTUCCINI E VIN SANTO € 8 (1, 3, 7, 8, 12)
- CROSTATA CON FROLLA AL CACAO E MARMELLATA DI FICHI € 7 (1, 3, 7, 8)

## ALLERGENI

1) GLUTINE 2) CRUSTACEI E DERIVATI 3) UOVA E DERIVATI 4) PESCE E DERIVATI 5) ARACHIDI E DERIVATI  
6) SOIA E DERIVATI 7) LATTE E DERIVATI 8) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI 9) SEDANO E DERIVATI  
10) SENAPE E DERIVATI 11) SEMI DI SESAMO E DERIVATI 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O  
10 MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub> 13) LUPINO E DERIVATI 14) MOLLUSCHI E DERIVATI

## I NOSTRI FORNITORI DEL TERRITORIO

**L'AVVENIRE AZIENDA AGRICOLA BIO** — FORMAGGI BIODINAMICI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1994, CASANOVA PI

**SALUMI DI SCARPACCIA** — PRODOTTI ARTIGIANALMENTE A TRADIZIONE FAMILIARE DAL 1960 NEL CASENTINO AR

**MACELLERIA DAVIDE BALESTRI** — LABORATORIO STORICO DI LARI PI FONDATA SULLA SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO TRADIZIONALE E L'ATTENZIONE ALLE RAZZE LOCALI DEGLI ANIMALI

**TIPO 2 ARTE BIANCA LAB** — PANIFICIO ARTIGIANALE A CORAZZANO PI A LIEVITAZIONE NATURALE CON LIEVITO MADRE E FARINE DEL TERRITORIO MACINATE A PIETRA

**PRIMA SCELTA DISTRIBUZIONE DI MASSIMIO GRAZIANO** — FRUTTA E VERDURA FRESCHE E SELEZIONATE A LA SERRA, SAN MINIATO PI

**MONTORZO AZIENDA AGRICOLA** — AZIENDA BIOLOGICA DI LEGUMI, FARINE E GRANI ANTICHI COLTIVATI E MACINATI A PIETRA CON SEDE A ONTRAINO PI