



Antipasti

- 1 - Prosciutto crudo marco d'ogghione con funghi porcini sott'olio € 14,00
- 2 - Ricottina tiepida con carpaccio di pomodoro e sale nero di Cipro € 14,00
- 3 - Acciughe Sicilia "Agostino Recca" con pomodori semi dry € 14,00
- 4 - Battuto di carne cruda alla "Olga" € 14,00
- 5 - Salumi misti toscani € 14,00
- 6 - Lardo Toscano aromatizzato € 10,00
- 7 - Verdure miste sott'olio € 14,00

Primi Piatti

- 8 - Tortelli di magro al burro fuso, salvia e parmigiano € 14,00
- 9 - Tagliolini con ragu' di missoltino del Lario € 14,00
- 10 - Spaghetti con cipollotto peperoncino piccante e parmigiano € 14,00
- 11 - Tagliolini con ceci, guancialetto e parmigiano € 14,00

Secondi Piatti

- 12 - Tagliata di manzo al rosmarino € 16,00
- 13 - Tagliata di manzo al chianti classico € 16,00
- 14 - Cotoletta orecchio d'elefante € 18,00
- 15 - Costata di "Giovenca maturata" alla Fiorentina € 7,00 l'hg
- 16 - Tomino avvolto nella pancetta alla griglia € 13,00
- 17 - Formaggi locali misti € 14,00

Contorni

- 18 - Verdure alla griglia
- 19 - Insalata mista
- 20 - Fagioli cannellini olio e pepe
- 21 - Patate fritte*
€ 5,00

* in mancanza del fresco si usa prodotto congelato

Pane e coperto euro 2,50



I NOSTRI DOLCI

- 1 - Tortino al cioccolato
 - 2 - Scodella alla vaniglia con fragole fresche e crema bruciata
 - 3 - Carpaccio di Ananas fresco con salsa di fragola e gelato alla vaniglia
 - 4 - Meringa ripiena di gelato con salsa di fragola fresca
 - 5 - Affogato al caffè'
 - 6 - Affogato al Mirtillo
 - 7 - Variegato al caramello con amaretto
 - 8 - Fragole con gelato alla crema e salsa di fragola fresca
 - 9 - Scodella al cioccolato con meringa
 - 10 - Torta sbrisolona con gelato alla crema e caramello
- Euro 6,00
-
- 11 - Cantucci porzione euro 3,00
 - 12 - Vin santo o passito euro 3,50

Allergeni : alla cassa è disponibile il menu' relativo.