



Potrete gustare ottimi Taglieri tipici,
La nostra Pasta fatta in Casa,
un'ampia scelta di Carni Ricercate e per finire
sfiziosi Dolci

Menù



**“Non si Può Pensare Bene,
Amare Bene,
Dormire Bene se prima non
si è Mangiato Bene !!”**

ANTIPASTI

CROSTINI E BRUSCHETTE

E. 6,00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON RICOTTA AL BASILICO

E. 10,00

COCCIO DI PAPPAL AL POMODORO

E. 5,00

POLPETTINE DI VERDURE IN SALSA DI POMODORINI

E. 8,00

FLAN DI VERDURE IN SALSA DI TALEGGIO

E. 8,00

POLPO SPADELLATO CON CILIEGINI, OLIVE TAGGIASCHE E BURRATA DOP

E. 10,00

PRIMI PIATTI

La Pasta fatta in Casa, semplicità nell'assaporare...

IL RAGU'

E. 10,00

Le nostre Tagliatelle fatte in casa con un raffinato ragù di Fassona

AMATRICIANA RIVISITATA

E. 8,00

I nostri Pici con Pomodoro, Guanciale e Olive Taggiasche

ASPARAGI

E. 9,00

Strozzapreti con Asparagi, Guanciale Croccante e Cacioricotta

PACHINO E BURRATA PUGLIESE DOP

E. 9,00

Pici con Pomodorini e Burrata Pugliese DOP al profumo di Basilico

I TORTELLI

E. 10,00

I tortelli di Patate con Mascarpone, Zafferano e Fiori di Zucca

IL RISOTTO

E. 8,00

Risotto estivo con Melone giallo, Porri e scaglie di Cacioricotta

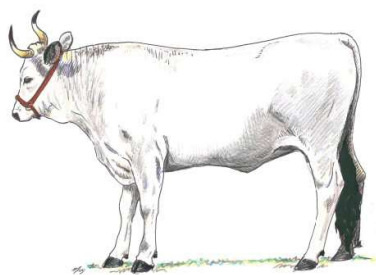
IL MARINAIO

E. 11,00

Tagliolino alla Carbonara di Mare

Per consultare la tabella Allergeni rivolgersi al personale di sala

SCEGLI TRA L'ECCELLENZA DELLA CARNE



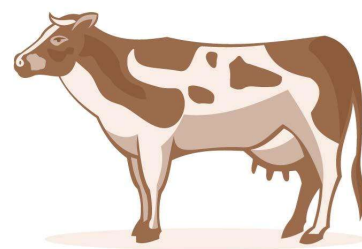
CHIANINA

Razza tipica Toscana. Allevata allo stato brado nella Val di Chiana, acquisisce il suo sapore che richiama il selvatico. Alta Digeribilità data dalla sua magrezza. Frollatura minima 20 giorni, marezzatura grado 1/5.



FASSONA

È la razza Piemontese per Eccellenza ! Considerata tra le carni più importanti Italiane, da vita a tagli pregiati. Punto a favore il bassissimo tasso di colesterolo presente. frollatura minima 15 giorni, marezzatura 1/5.



IRLANDESE

Produzione sostenibile, pascoli sempre verdi, clima favorevole per allevamento al brado, realizzano Carni poco Caloriche e Ricche di Acidi Grassi Omega 3 e Omega 6. Frollatura minima 20 giorni, marezzatura grado 2/5 o 3/5.

DALLA GRIGLIA ...

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Taglio tipico Fiorentino della Lombata dovuto dalla forma a T dell'osso composto da Controfiletto e Filetto

CHIANINA _____ E. 60,00

FASSONA _____ E. 50,00



IL FILETTO ca 300gr

Il Taglio più tenero del Bovino

CHIANINA su disponibilità _____ E. 25,00

FASSONA su disponibilità _____ E. 25,00

IRLANDESE _____ E. 25,00

BISTECCA DI COSTATA

Taglio della Lombata senza Filetto avente costola

CHIANINA _____ E. 50,00

FASSONA _____ E. 40,00

LOMBATINA DI VITELLA _____ E. 14,00

TAGLIATA SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA _____ E. 18,00

HAMBURGER DI FASSONA 200 gr _____ E. 14,00

Servito con Cipolle scottate al Vino Bianco, fetta di Pomodoro e Mozzarella Fior di latte

GALLETTO AL MATTONE _____ E. 12,00

TAGLIERE DI CARNE (per due persone) _____ E. 34,00

Filetto di Manzo, di Maiale, Lombatina di Vitella e Galletto

Accompagnato da Verdure e varietà di Salse

...ALLA PADELLA

FILETTO DI MANZO <hr/>	E. 18,00	CONIGLIO DISOSSATO FRITTO <hr/>	E.13,00
Con Arance Tarocco e Menta fresca			
FILETTO DI MANZO <hr/>	E. 18,00	LE TARTARE 200 gr <hr/>	E.16,00
Al Pepe Verde e semi di Senape		Tre assaggi delle Tartare di Fassona	
LA VITELLA <hr/>	E. 15,00	CALAMARI RIPIENI <hr/>	E. 13,00
Lombatina di Vitella su punte di Asparagi e perle di Balsamico		Calamari ripieni della nostra Pappa al Pomodoro su crema al Basilico Fresco	
		L'ANATRA <hr/>	E. 16,00
		Petto d'Anatra spadellato in salsa di Arance Rosse e Prugne	

CONTORNI

PATATE ALLA CONTADINA <hr/>	E. 5,00	SPINACI SALTATI <hr/>	E.4,00
FIORI DI ZUCCA FRITTI <hr/>	E.5,00	VERDURE GRIGLIATE <hr/>	E.6,00
PATATE FRITTE <hr/>	E.4,00	CAPONATINA DI VERDURE <hr/>	E.5,00

Per consultare la tabella Allergeni rivolgersi la personale di sala

DOLCI



PANNA COTTA

E. 5,00

Fatta in Casa con riduzione ai Lamponi

SEMIFREDDO AL VIN SANTO

E.5,00

IL CANTUCCIO

E.5,00

Crema di Mascarpone Fatta in Casa con
i nostri Cantucci

CHEESECAKE

E.5,50

Cheesecake appena sfornato con Frutti
di Bosco o Cioccolato

SEMIFREDDO AL CAFFE'

E.5,00

MILLEFOGLIE

E.5,00

Sfoglia fatta in Casa con Gocce di
Cioccolato

SORBETTO AL LIMONE

E.4,00

ANANAS

E.4,00

CUBETTO AL CIOCCOLATO

E.5,50

BEVANDE

IN BOTTIGLIA

WARSTEINER 0,3L E.3,50

COCA-COLA E FANTA IN LATTINA E.3,50

AMARI E CAFFE'

CAFFE' E.1,50

AMARO E. 3,00

ACQUA E.2,50

ENTRE' DI BENVENUTO E COPERTO E.2,50

GRAPPE

SARPA " RISERVA ORO" 40% Vol E. 5,00

" Vitigni di Merlot e Cabernet"
AZ. POLI VENETO

CUVEE DI BOJ 40% Vol E. 5,00

" Vitigni di Merlot e Cabernet"
AZ. VALDO VALDOBBIADENE

AZIENDA ALEXANDER

PLATINUM 60 % Vol E. 5,00

" Vitigni di Amarone e Recioto"
VENETO

CRU 2002 38 % Vol E. 5,00

" Uve Fresche e selezionate "

AL CALICE

COSMUS CHIANTI CLASSICO E.4,00
Az. Piandaccoli 2012 14 % Vol

" Vitigni di Sangiovese "

INPRIMIS CHIANTI CLASSICO E. 5,00
Az. Piandaccoli 2010 13,5 % Vol

" Vitigni di Sangiovese , Pugnitello e Foglia Tonda "

GAIANA BARBERA D'ASTI E. 5,00

2011 13,0% Vol

" Vitigni di Ciliegiolo "

PINOT NERO E.4,00
Az. Elena Walch 2012 12,5 % Vol

" Vitigni di Pinot Nero "

CALICE DI VINO BIANCO E.3,50

GRAPPE

AZIENDA SIBONA - PIOBESI D'ALBA

BOTTI DA SHERREY 44 % Vol

E.5.00

“ Vitigni di Barbera , Matura in Rovere
e si affina in Botti di Sherry “

BOTTI DA BARBERA 44 % Vol

E.5.00

Riposa 5 anni in Botti di Rovere

BOTTI DI MADEIRA 44 % Vol

E.5.00

“ Vitigni di Moscato, Matura in Rovere e si
affina in Botti di Madeira “

BOTTI DA RUM 44 % Vol

E.5.00

“ Vitigni prestigiosi , Matura in Rovere e si
affina in Botti dei migliori Rum “

BOTTI DA TENNESSEE WHISKEY 44 % Vol

E.5.00

“ Vitigni prestigiosi , Matura in Rovere e si
affina in Botti di Tennessee Whiskey “

BOTTI DA PORTO 44 % Vol

E.5.00

“ Vitigni di Nebbiolo , Matura in Rovere e si
affina in Botti di Porto “

XO AGED CUVÉE 44 % Vol

E.6.00

“Extra Old Blend da Vinacce dei più famosi
vitigni di Langhe e Roero, invecchia in
Tonneau per oltre 7 anni “

PER I BAMBINI...

PASTA AL POMODORO O AL RAGU'

E.5,00

HAMBURGER DI FASSONA 100 gr

E. 6,00

Hamburger di Fassona alla griglia accompagnato da patatine fritte

WURSTEL ALLA GRIGLIA

E. 6,00

Wurstel alla griglia accompagnato da patatine fritte

GELATO AL CIOCCOLATO

E. 3,00

COCACOLA O FANTA IN LATTINA

E. 2,50

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte

E. 6,00

BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala IGP

E. 7,00

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano

E. 6,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Verdure di Stagione

E. 7,00

LIGURE

Pomodoro, Pomodoro Sanmarzano, Mozzarella di Bufala IGP, Basilico

E. 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto, Champignon

E. 8,00

IL ROTOLINO

Ripieno di Mozzarella Fior di Latte, Scamorza affumicata e Acciughe con
Prosciutto Crudo, Rucola, Grana

E. 8,00

PIZZA DEL GIORNO

E. 7,00

Le nostre Pizze vengono realizzate con impasto lievitazione 24h
e farina semintegrale macinata a pietra

I NOSTRI TAGLIERI per i più golosi...

TAGLIERE DALL'ORTO

Polpettine di Verdure in salsa di pomodoro - Sformato di Verdure in fonduta di Taleggio - Tartare di Asparagi - Insalatina di Rucola e scaglie di Grana - Monoporzione di Parmigiana

E. 14,00

TAGLIERE DEL BUON GUSTAIO

Prosciutto Crudo - Finocchiona - Coppa - Salame Felino - Nodini di Fior di Latte Fritti - Crostini in salsa di Fegatino - Tegamino di Pappa al Pomodoro

E. 16,00

SAPORI DI LATTE

Pecorino Stagionato - Nodini di Fior di Latte - Burrata DOP - Gorgonzola DOP - Miele e Mostarde

E. 14,00