

Per iniziare

<i>Insalata caprese</i>	€ 12,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, origano (7) Caprese salad, tomatoes, origan, mozzarella cheese	
<i>Cacciuchino di moscardini</i>	€ 12,00
Moscardini, salsa di pomodoro, aglio e pepe (1,6,9) Baby octopus, tomato sauce, garlic and pepper	
<i>Crudo di Parma e pecorino toscano</i>	€ 14,00
Crudo di Parma e pecorino toscano (7) Parma ham and buffalo mozzarella	

Primi piatti

<i>Gnocchetti alla zucca al ragù di stracotto</i>	€ 14,00
Gnocchi di patate e zucca, vitello, pomodoro, sedano, carote, cipolle, vino (1, 3, 6, 7, 9) Pumpkin gnocchi with stewed meat sauce	
<i>Tortelli di patate al pomodoro bio e ricotta salata</i>	€ 14,00
Tortello di patate, pomodoro bio, ricotta salata (1, 2, 3, 6, 7, 9) Potato tortello with organic tomato and salted ricotta	
<i>Pici all'acciugata e limone</i>	€ 14,00
Pici, capperi, aglio, filetto d'acciuga, limone (1, 4, 6, 7, 13) Pici pasta with anchovies sauce, lemon	

Le zuppe

<i>Bordatino</i>	€ 12,00
Polenta, cavolo nero, fagioli, cipolle, carote, pomodoro, pancetta (1, 9, 6) Maize porridge soup with black cabbage, beans, onions, carrots, tomatoes, bacon	
<i>Minestrone</i>	€ 12,00
Zuppa di cavolo nero, bietole, cipolle, fagioli, carote, sedano, verza e patate (1, 9) Soup with black cabbage, chard, onions, beans, carrots, celery and potatoes	

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù
Allergen table available on the last page of this menù

Secondi piatti

Seppie in zimino	€ 16,00
Seppie, bietola, aglio, peperoncino, pomodoro, prezzemolo (1, 4, 12) Cuttlefish in zimino sauce with chard, garlic, parsley, tomato and chili	
Filetto di maiale arrostito con patate	€ 18,00
Filetto di maiale, senape, soia, lupini, patate (1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 11, 13, 14) Pork fillet with senape, soia, lupins sauce and potatoes	
Tagliata di manzo e misticanza a 54°	€ 22,00
Entrecote di manzo cotta a 54° e misticanza (1) Sirloin steak cooked at 54°, salt, pepper and salad	

Contorni

Fagioli all'uccelletta	€ 6,00
Fagioli cotti con salvia, aglio, peperoncino, pepe nero (1) Stewed beans with red onions, sage, garlic and black pepper	
Insalata mista	€ 6,00
Mixed salad (1)	
Patate arrosto	€ 6,00
Roast potatoes (1)	

Dessert

Dessert	€ 6,00
----------------	--------

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Bianco Toscana Diari IGT 2018	€ 5,00	€ 16,00
Vermentino Diari IGT	€ 6,00	€ 18,00
Trebbiano Diari IGT 2018	€ 6,00	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene sopra le righe	€ 7,00	€ 20,00
Vernaccia San Gimignano DOCG 2019	€ 7,00	€ 21,00

Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Rosso Toscana Diari IGT	€ 5,00	€ 16,00
Merlot Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Sangiovese Scantianum IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Chianti Buccianera 2018	€ 8,00	€ 22,00
Bolgheri Eccoci Bastella DOC 2018	€ 7,00	€ 25,00

Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
Rosato Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00

Birre

Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

Amari e liquori

Amari, grappe e sambuca	€ 7,00
-------------------------	--------

Whisky e Rum

Rum Pampero	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 9,00
Rum riserva Matuzalem, Zacapa	€ 12,00
Lagavulin, Talisker	€ 13,00

Allergeni

1 - GLUTINE / GLUTEN

2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS

3 - UOVA / EGGS

4 - PESCE / FISH

5 - ARACHIDI / PEANUTS

6 - SOIA / SOYA

7 - LATTE / MILK

8 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS

9 - SEDANO / CELERY

10 - SENAPE / MUSTARD

11 - SEMI DI SESAMO / SESAME

12 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS

13 - ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE

14 - LUPINI / LUPIN