

MENU ALLA CARTA

LE GHIOTTONERIE...

**IL PROSCIUTTO TOSCANO CON OLTRE
30 MESI DI STAGIONATURA**

15,00

**LA TARESE DEL VALDARNO (PRESIDIO SLOW FOOD)
CON GLI INDOLCITI PISANI**

15,00

**LE NOSTRE POLPETTE DI MANZO MAREMMANO
CON SUGO DI POMODORO**

10,00

**LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI...
SE NON TI LECCHI LE DITA, GODI A META!**

5 PEZZI: 15,00 / 3 PEZZI: 11,00

MENU ALLA CARTA

PER COMINCIARE...

**TARTARA DI MANZO,
SENAPE E FRUTTO DEL CAPPERO**

15,00

**LE ACCIUGHE SOTT'OLIO,
PANE TOSTATO E STRACCIATELLA**

12,00

**IL CECIO PISANO, GAMBERI SCOTTATI
E OLIO AL ROSMARINO**

18,00

**TORTINO DI PORRI, FONDUTA DI FORMAGGIO
"GRANGLONA" E PEPE AGRUMATO**

12,00

NELLE NOSTRE PIETANZE POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI

IN CASO DI ALLERGIE AVVISARE LO STAFF

MENU ALLA CARTA

LE PRIME PORTATE...

**LA PAPPA AL POMODORO CON
COZZE E VONGOLE VERACI SGUSCIATE**

INTERA 12,00 / DEGUSTAZIONE 9,00

**I FUSILLI PISA DEL "MARTELLI"
CON SUGHETTO DI POLPO**
INTERA 15,00 / DEGUSTAZIONE 11,00

**PAPPARDELLE ALL'OVO DEL "PASTIFICIO CAPONI"
CON RAGU BIANCO DI FARAONA E OLIVE TAGGIASCHE**
INTERA 15,00 / DEGUSTAZIONE 11,00

**IL TESTAROLO BIO DI GRANI ANTICHI DELLA LUNIGIANA
IN INTINGOLO DI "PORCINI NOSTRALI"**
INTERA 16,00 / DEGUSTAZIONE 12,00

MENU ALLA CARTA

LE SECONDE PORTATE...

**CALAMARI SPADELLATI ALL'ACCIUGATA
CON FRIGGITELLI**
20,00

**TAGLIATA DI MANZO CON
SFORMATINO DI PATATE E OLIO ALLA SALVIA**
22,00

**TRANCIO DI PESCE NOSTRALE "IN CARTA FATA"
CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE**
24,00

**PARMIGIANA DI MELANZANE,
A MODO NOSTRO...**
15,00

NELLE NOSTRE PIETANZE POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI

IN CASO DI ALLERGIE AVVISARE LO STAFF