

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...

LINGUINE "PASTIFICIO MASCIARELLI"
ALLA RENAIOLA (ARINGA AFFUMICATA E CIME DI RAPA)
INTERA € 15,00 / DEGUSTAZIONE € 11,00

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

RIBOLLITA TOSCANA CON OLIO EVO FRANTOIO
"SALUSTRI" SELEZIONE FRANCO SAGLIOCCO
INTERA € 12,00 / DEGUSTAZIONE € 9,00

NELLE NOSTRE PIETANZE POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI

MENU ALLA CARTA

LE SECONDE PORTATE...

CALAMARI SPADELLATI ALL'ACCIUGATA
CON FRIGGITELLI
INTERA 20,00 / DEGUSTAZIONE 15,00

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

LA NOSTRA FRANCESINA,
INTINGOLO STORICO DELLA NOSTRA TRADIZIONE
INTERA € 16,00 / DEGUSTAZIONE € 12,00

PARMIGIANA DI MELANZANE
A MODO NOSTRO...
INTERA 14,00

IN CASO DI ALLERGIE AVVISARE LO STAFF