

MENU ALLA CARTA

LE GHIOTTONERIE...

**IL PROSCIUTTO DI SUINO GRIGIO DEL VALDARNO
CON OLTRE 36 MESI DI STAGIONATURA (MARZO 2023)**

16,00

**LA TARESE DEL VALDARNO "PRESIDIO SLOW FOOD"
36 MESI (MARZO 2023) 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: 16,00 / 3 PEZZI: 12,00

MENU ALLA CARTA

PER COMINCIARE...

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

15,00

**CARPACCIO DI PESCE LOCALE,
CON CRUDITES DI FINOCCHIO**

18,00

**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"
COZZE E ASPARAGI**

INTERA € 16,00 / DEGUSTAZIONE € 12,00

**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
INCONTRA L'ORTO**

INTERA € 14,00 / DEGUSTAZIONE € 10,50

MENU ALLA CARTA

LE SECONDE PORTATE...

**CALAMARI SPADELLATI ALL'ACCIUGATA
CON FRIGGITELLI**

21,00

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

INTERA 22,00

**LA NOSTRA FRANCESINA,
INTINGOLO STORICO DELLA NOSTRA TRADIZIONE**

INTERA € 18,00 / DEGUSTAZIONE € 14,00

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

15,00

NELLE NOSTRE PIETANZE POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI

IN CASO DI ALLERGIE AVVISARE LO STAFF