

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti €.

Spaghetti "XXL" al cacio e pepe	13
Risotto al chianti con fonduta di pecorino marmorizzato al tartufo	13
Tagliatelle con seppioline alla Luciana e broccoletti	14

I secondi piatti

Insalatina di mare tiepida con patate e olive taggiasche	15
Lonzino stagionato con agrumi e marmellata di fichi	16
Galletto disossato CBT al forno con patate rosolate	16
Pluma di vitello al forno con verdure stufate	17

Piatto unico "Vegetariano" € 18

Spaghetti "XXL" al cacio e pepe
Tortino di cipolla con fonduta al Gorgonzola

Piatto unico di "Terra" € 23

Peposo all'Impruneta piatto tipico della cucina regionale toscana a base di carne di manzo, vino rosso e pepe nero
Risotto al chianti con fonduta di pecorino marmorizzato al tartufo

Piatto unico di "Pesce" € 24

Tagliatelle con seppioline alla Luciana e broccoletti
Filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione

Coperto	€ 2,5	Caffè espresso	€ 2
Pane privo di glutine	€ 4	Acqua	€ 2

(Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)

* Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento - *** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"