Menù commerciale a pranzo

9 primi pialli	€.
Spaghetti alla chitarra con "Carbonara vegetariana"	13
Quadrucci di carne con sugo di brasato e pecorino	13
Tagliatelle con polpa di granchio blù e broccoletti	14
9 secondi pialli	
Mantecato di merluzzo con patate e olive taggiasche	15
Lonzino stagionato con agrumi e marmellata di fichi	16
Galletto disossato CBT al forno con patate rosolate	16
Tartare di manzo scottata con cannellini	17

Piallo unico "Vegelariano"€ 18

Spaghetti alla chitarra con "Carbonara vegetariana" Tortino di cipolla con fonduta al Gorgonzola

Piallo 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 alla parmigiana

Piallo unico di "Pesce" € 24

Tagliatelle con polpa di granchio blù e broccoletti Filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione

Coperto $\notin 2,5$ Caffè espresso $\notin 2$ **Pane privo di glutine** $\notin 4$ Acqua $\notin 2$

(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