

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti €.

<i>Agnolotti di cinghiale al burro versato e pecorino stagionato</i>	12
<i>Pici freschi strascicati all'aglione di Valdichiana</i>	13
<i>Caserecci di pasta fresca in stile mediterraneo con polpa di granchio blu</i>	14

I secondi piatti

<i>Il classico prosciutto Toscano al coltello con pecorino rustico</i>	14
<i>Millefoglie di vitello tonnato con acciughe e capperi</i>	14
<i>Insalata tiepida di calamari e gamberi con pomodorini e patate</i>	16
<i>Mozzarella di Battipaglia con pomodoro e basilico</i>	16
<i>Tagliata di controfiletto D'Angus Irlanda in gratella con porcino trifolato</i>	24

Piatto unico "Vegetariano" € 18

Pici freschi strascicati all'aglione di Valdichiana
Flan di piselli novelli con soffice di ricotta di capra

Piatto unico di "Terra" € 22

Agnolotti di cinghiale al burro versato e pecorino
Piccata di maiale alla Fiorentina

Piatto unico di "Pesce" € 24

Caserecci di pasta fresca in stile mediterraneo con polpa di granchio blu
Filetto di branzino con verdure da campo aperto

<i>Coperto</i>	€ 2.5	<i>Caffè espresso</i>	€ 2
<i>Pane privo di glutine</i>	€ 4	<i>Acqua</i>	€ 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"