

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti

<i>Agnolotti alla zucca con burro versato e scaglie di grana 36 mesi</i>	€. 12.00
<i>Maccheroncini all'uovo con crema di gorgonzola e noci</i>	€ .12.00
<i>Paccheri con cozze e vongole alla mediterranea e pesto toscano</i>	€. 13.00

I secondi piatti

<i>Insalata tiepida di calamari e gamberi all'olio e limone con patate e olive</i>	€. 16.00
<i>Lonzino toscano stagionato con carciofi stufati</i>	€. 14.00
<i>Tagliata di controfiletto Garonnese con porcini trifolati</i>	€. 18.00
<i>Filetto di branzino ai ferri con verdure stufate</i>	€. 16.00

Il piatto vegetariano €. 12.00

"Ribollita alla senese"

Ricetta della cucina povera toscana che ha come ingredienti principali pane sciocco e verdure

I piatti unici €. 20.00

Agnolotti alla zucca con burro versato e scaglie di grana 36 mesi

"Peposo all'impruneta"

Piatto tipico della cucina regionale toscana a base di carne di manzo, vino rosso e pepe nero

**

Paccheri con cozze e vongole alla mediterranea e pesto toscano

Filetto di branzino ai ferri con verdure stufate

<i>Coperto</i>	€.2.50	<i>Caffè espresso</i>	€. 2.00
<i>Pane privo di glutine</i>	€.4.00	<i>Calice di vino</i>	€. 5.00
<i>Acqua</i>	€.2.00		

(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"*