

Menù commerciale a pranzo

Primi di pasta fresca € 10.00

Pappardelle di grano biologico integrale con pesto di ortiche e ricotta salata

Spaghettoni "XXL" con sarde, fili di zuccina trifolati e i suoi fiori

Orecchiette con cime di rapa e salsiccia toscana

Portate di secondo € 12.00

Millefoglie di vitello tonnato con capperi e acciughe

Prosciutto toscano con melone di Cantalupo

Insalata estiva "misticanza, uovo sodo, bocconcini di bufala, olive riviera, tonno

**Filetto di branzino alla griglia con le sue verdure e olio EVO € 16.00*

Tagliata di controfiletto Garonnese con funghi porcini trifolati € 16.00

Piatti unici a scelta € 19.00

Tartare di manzo scottata con rucola e pomodorini

Pappardelle di grano biologico integrale con pesto di ortiche e ricotta salata

*

Costolette d'agnello con panure e verdure di stagione

Orecchiette con cime di rapa e salsiccia toscana

*

**Filetto di branzino alla griglia con le sue verdure e olio EVO*

Spaghettoni "XXL" con sarde, fili di zuccina trifolati e i suoi fiori

| | | | |
|------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|
| <i>Coperto</i> | <i>€ 2.00</i> | <i>Caffè espresso</i> | <i>€ 1.50</i> |
| <i>Pane privo di glutine</i> | <i>€ 3.00</i> | <i>Caffè speciale</i> | <i>€ 2.00</i> |
| <i>Acqua</i> | <i>€ 1.00</i> | <i>Calice di vino</i> | <i>€ 4.00</i> |

(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 congelati tramite abbattimento ***Prodotti bonificati

*In caso di allergie ed intolleranze richiedere tabelle allergeni
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*