

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti €.

Gnocchi di polenta con cime di rapa e peperoncino fresco e scaglie di ricotta salata	13
Spaghetti "XXL" con ragù del buttero e pecorino	13
Caserecce con frutti di mare, olive taggiasche e broccoletti	14

I secondi piatti

Salmone marinato con cavolo cappuccio in agrodolce	15
Prosciutto toscano al coltello con pecorino e cugnà	16
Galletto disossato alla griglia con patate rosolate al ramerino	17

Piatto unico "Vegetariano" € 20

Gnocchi di polenta con cime di rapa e peperoncino fresco e scaglie di ricotta salata
Tortino di cipolla rossa di Tropea con fonduta di pecorino

Piatto unico di "Terra" € 23

Spaghetti "XXL" con ragù del buttero e pecorino
Arrosto di vitello in dolce cottura e salsa al Chianti

Piatto unico di "Pesce" € 24

Caserecce con frutti di mare, olive taggiasche e broccoletti
Filetto d'orata ai ferri con verdure saltate

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"