Antipasti

ANTIPASTO MISTO DEL FOCOLARE
selezione di affettati, ricotta con pomodorini confit, crostini con fegatini, giardiniera della casa, pecorino con cipolla caramellata; per due persone.

BRUSCHETTA CON LARDO DI CAMAIORE

CROSTINI CON CREMA DI FEGATINI

PIATTO DI FORMAGGI
con cipolla caramellata, miele e composta di frutta.

SELEZIONE DI AFFETTATI
con giardiniera della casa.

SFORMATINO DI VERDURE DI STAGIONE
su crema di peperoni.

INSALATA DI RUCOLA CON PECORINO
e aceto balsamico di Modena.

Primi piatti

PENNE STRASCICATE
ragù e funghi porcini, penne lisce pastificio Fabbri.

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINTA
pasta fresca grani antichi produzione artigianale.

PENNE IN CREMA DI RICOTTA E SPINACI CON TARTUFO DI STAGIONE
penne lisce pastificio Fabbri.

TORTELLI RIPIENI DI PATATE AL SUGO D'ANATRA
pasta fresca grani antichi produzione artigianale.

SPAGHETTI SALTATI
pomodoro, aglio e peperoncino.

RIBOLLITA

Coperto €3 | Selezioniamo con cura gli ingredienti di stagione, privilegiando ove possibile i prodotti locali. Per informazioni sugli allergeni, rivolgetevi al nostro personale, che sarà lieto di assistervi.

Dalla brace

BISTECCA DEL FOCOLARE
al kg.

BISTECCA DI MAIALE GRIGIO TOSCANO

FILETTO
all'etto.

POLLO ROSSO DAL COLLO NUDO
sovraccoscia disossata, selezione Cinelli.

Dalla cucina

VITELLO TONNATO
con la sua salsa.

PEPOSO DI MANZO ALLA FIORENTINA
servito con verdure saltate o purè.

STRACOTTO DI GUANCIA ALLA FIORENTINA
servito con verdure saltate o purè.

FRANCESINA
lesso rifatto con le cipolle.

Contorni

VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE E FRITTE

FAGIOLI ZOLFINI
azienda agricola biologica le Fontacce.

BIETOLE SALTATE IN PADELLA

PATATE
arrosto o fritte.

PISELLINI SALTATI CON CIPOLLA BIANCA

INSALATA

Se siete stati bene da ritornarci, non voglio dirvi addio ma arrivederci | Livio