

Antipasti

Antipasto del Focolare, per due persone	20
Crostini con crema di fegatini	6
Bruschetta con lardo di Camaiore	7
Piatto di formaggi con composte della casa	14
Selezione di affettati con giardiniera di nostra produzione	10
Sformato di verdure su crema di ortaggi di stagione	8
Insalata di rucola con pecorino e balsamico di Modena	8

Primi piatti

Penne strascicate, con ragù e funghi porcini – Pastificio Fabbri	14
Penne verdi, in crema di ricotta e spinaci con tartufo di stagione – Pastificio Fabbri	18
Pappardelle fresche grani antichi al ragù di cinta senese	14
Tortelli freschi artigianali ripieni di patate al ragù d'anatra	15
Spaghetti saltati con aglio, olio, peperoncino e pomodoro	12
Pappa al pomodoro	10
Coperto	3
Dolci della casa	6
Biscottini di Maria Pia accompagnati da vino liquoroso	7
Caffè	2

Dalla brace

Bistecca del Focolare – al kg.	60
Filetto, selezione il Focolare – all'hg.	9
Bistecchina di grigio toscano	15
Pollo Rosso Collo Nudo – selezione Cinelli	16

Dalla cucina

Francesina, lessso rifatto con le cipolle	15
Stracotto di guancia alla fiorentina con verdure saltate in padella	16
Peposo di manzo alla fiorentina con verdure saltate in padella	16

Contorni

Fagioli zolfini, Azienda agricola Bio Le Fontacce	8
Verdure saltate in padella	6
Insalata mista o verde	5
Patate fritte o arrosto	6
Verdure di stagione pastellate e fritte	7

Per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale.

*“Se siete stati bene da ritornarci,
non voglio dirvi addio ma arrivederci”*

Livio