



Menù 2025

Le entrate

Crostini misti Toscani	€	7
Prosciutto	€	9
Carpaccio Prosciutto e melone	€	10
Salumi misti	€	10
Antipasto misto tipico toscano	€	12
Tartare di manzo	€	15

Le paste e le zuppe

Zuppa di farro della Garfagnana	€	10
Ravioli ricotta e verdure con burro e salvia	€	10
Tortellini classici toscani ripieni di carne al ragù	€	13
Tagliatelle al ragù di cinghiale e olive nere	€	12
Tagliatelle ai funghi porcini	€	13
Pappardelle al cinghiale	€	12

Le pietanze

La bistecca	€/Kg	50
La bistecca alla fiorentina (min. kg 1,5)	€/Kg	55
Tagliata di pollo (con rucola, radicchio rosso e pomodoro)	€	13
Controfiletto di manzo alla brace	€	20
Controfiletto di manzo all'aceto balsamico	€	20
Controfiletto di manzo all'alpina (con cappella di fungo)	€	28
Grigliata mista di carne	€	15
Galletto al mattone (piatto storico)	€	13
Tagliata di manzo con la rucola (min. 2 persone)	€	30
Tagliata di manzo con funghi porcini (min. 2 persone)	€	34
Peposo all'impruneta	€	14
Scottadio d'agnello alla brace	€	16
Orecchio d'elefante (milanese con rucola e pomodoro)	€	12
Milanese	€	10
Pollo fritto con le sue patatine	€	15
Filetto di cinghiale con funghi porcini	€	15
Scamerita	€	9
Baccalà con ceci	€	18

I contorni

Patatine fritte	€	5
Pomodori	€	4
Fagioli	€	4
Ceci	€	6
Insalata mista	€	5
Verdure miste alla griglia	€	6
Funghi trifolati	€	7
Funghi fritti	€	8
Cappella di funghi	€	9

Formaggi

Pecorino toscano	€	6
Coperto	€	2
Acqua	€	2
Birra alla spina piccola	€	5
Birra alla spina media	€	7
Lattine	€	4
Caffè / Cappuccino	€	2
Caffè corretto	€	3
Limoncello	€	4
Liquori / Amari	€	4
Grappe / Distillati	€	5
Rum	€	6
Vino della casa sfuso lt. 0,75	€	13
Vino della casa in bottiglia lt. 0,75	€	16

Menù degustazione tipico toscano

Salumi e crostini
Tagliatelle al ragù di cinghiale e olive nere
Raviolini ricotta e verdure con burro e salvia
Tagliata di manzo con la rucola e le sue patatine
Cialda croccante con crema al mascarpone e frutti di bosco
caramellati

Acqua e caffè

€ 35,00 a persona bevande escluse (min. 2 persone)