RISTORANTE IL PINO

DAL 1929

Cucina familiare

Il nostro menù è ispirato alle ricette della Nonna Amelia, tramandate di generazione in generazione, reinterpretate da mani diverse, ma sempre di famiglia.
Coi nostri piatti vogliamo raccontare i percorsi e le evoluzioni di una tradizione viva, e mostrare che non ci può essere cultura senza trasformazione.

Benvenuti e Buon appetito.

ANTIPASTI

Salumi e Formaggi artigianali (7)
Cured meat and cheese
18

Crostino nero coi fegatini (1,4,7)
Traditional bruschetta with homemade chicken liver paté
14

Uovo al tegamino col pomodoro (3)
Fried eggs with tomato
14

Lingua tagliata fine con l'acciugata e la giardiniera (4,9)
Tongue with anchovies sauce and "giardiniera"
16

Manzo marinato, cacio e pere (7)
Marinated beef with cheese and pears
18

PRIMI

Pici al ragù di maiale e olive taggiasche (1,3,9)
Pici with pork ragù and “taggiasca” olives
16

Pappardelle al sugo di cinghiale (1,3,9)
Pappardelle with wild boar ragù
16

Ravioli di patate con burro artigianale, salvia e crumble di parmigiano 24 mesi (1,3,7)
Ravioli stuffed with potatoes, butter and sage
and parmesan cheese crumble
16

Rigatone porri, zucca e cavolo nero (1)
“Rigatone” with leeks,yellow pumpkin and black cabbage
16

Ribollita con le verdure di stagione (1,3)
Bread and vegetables soup
16

SECONDI

Cinghiale in umido all'etrusca (9)
Stewed wild boar
18

Ossobuco in umido, come lo mangiava Giacinto (1,7,9,12)
Ossobuco in tomato sauce
20

Pollo alla cacciatora in bianco
Chicken "cacciatora" with white wine and olives
18

Baccalà coi porri e le patate (1,9)
Stewed codfish with leeks and potatoes
20

Tagliata con le patate al forno
Sliced classic beef with roasted potatoes
24

La Fiorentina (min. 1kg)
T-Bone Steak (min. 1kg.)
60/kg

MENÙ FIORENTINA

(ALMENO DUE PERSONE)

Crostino nero ai fegatini
Traditional bruschetta with homemade chicken liver paté

La Fiorentina (1kg)
T-Bone steak (1Kg)

Fagioli bolliti all'olio
Tuscan beans with olive oil

Cantuccini e Vin Santo
Traditional almond biscuits and sweet wine

Acqua, caffè, coperto
Water, coffee, cover charge

40 (a persona)
40 (per person)

CONTORNI

Patate al forno con la buccia
Roasted potatoes
6

Erbe saltate in padella
Stir-fried herbs
6

Fagioli bolliti all'olio
Tuscan beans in olive oil
6

Fagioli ripassati all'uccelletto (9)
Tuscan beans in tomato sauce
6

Sformato del giorno (1,7)
Daily vegetables flan
6

Fagiolini verdi rifatti (9)
Green beans tossed in tomato sauce
6

PER FINIRE

Selezione di formaggi artigianali (7)

Cheese tasting

16

Dolci della casa (1,7,8)

Homemade dessert

7

BIBITE E CAFFÈ

Birra grande

6

Birra piccola

4

Bibite

4

Gin tonic col gin artigianale

12

Caffè espresso

2

Digestivi

4

Acqua

3

Coperto

3

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI