





Piatti di Terra - From the land




Antipasti - Starters

Sformatini di verdure e croccante di parmigiano - <i>Vegetable pies and crisp parmesan</i>	€ 7,00	
Prosciutto toscano - <i>Tuscan raw ham</i>	€ 8,00	
Degustazione formaggi dei colli pisani e confetture fatte in casa - <i>Tasting of local cheeses and homemade jams</i>	€ 10,00	
Toscana - Misti di salumi norcinerie locali, formaggi dei colli pisani, crostini e sott'oli artigianali - <i>Mixed of local salami, cheeses, crostini and pickles</i>	€ 10,00	

Primi - First courses

Zuppa toscana - <i>Black cabbage, bread and seasonal vegetable soup</i>	€ 7,00	
Lasagna al ragù al forno a legna - <i>Lasagna with meat sauce cooked in wood oven</i>	€ 8,00	
Pappardelle al cinghiale - <i>Pappardelle with wild boar sauce</i>	€ 9,00	
Paccheri pastificio Morelli con carciofi, pancetta e ricotta primo sale - <i>Paccheri pasta by Morelli with artichokes, pancetta and first salt ricotta</i>	€ 12,00	
Risotto ai porcini - <i>Risotto with porcini mushroom</i>	€ 12,00	

Pasta fatta in casa - Homemade pasta

Ravioli ricotta locale, burro e salvia - <i>Ravioli with local ricotta cheese, butter and sage</i>	€ 10,00	
Ravioli ricotta locale al sugo di pomodoro e scaglette di pecorino - <i>Ravioli with local ricotta fresh tomato sauce and Pecorino cheese</i>	€ 10,00	
Fusilli al sugo di lepre - <i>Fusilli with hare sauce</i>	€ 12,00	
Maltagliati ai funghi porcini - <i>Maltagliati with porcini mushroom</i>	€ 12,00	

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale, che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande

Dear customer, if you have allergies and / or food intolerance, ask our staff, who will provide you with adequate information about our food and drink

Secondi - Main courses

Alla brace - On the grill

Bistecca Fiorentina - <i>T-Bone steak "Fiorentina"</i>	€ 3,80/Hg
Tagliata di manzo con rucola e grana - <i>Sliced beef with arugula and Parmesan</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con funghi porcini - <i>Sliced beef with porcini mushroom</i>	€ 18,00
Filetto di manzo al rosmarino - <i>Beef fillet with rosemary</i>	€ 16,00
Filetto con cappella di fungo porcino - <i>Beef fillet with porcini mushroom</i>	€ 19,00

Forno a legna - Wood oven

Galletto e patate - <i>Local chicken and potatoes</i>	€ 14,00
---	---------

In umido - Stew

Cinghiale in salmì con polenta frita - <i>Stew wild boar and fried polenta</i>	€ 12,00
Lepre alla cacciatora - <i>Stew hare</i>	€ 12,00

Piatti di Mare - From the sea

Insalata di polpo - <i>Octopus salad with seasonal vegetables</i>	€ 12,00
Paccheri al baccalà e porro - <i>Paccheri pasta with codfish and leek</i>	€ 12,00
Baccalà con ceci - <i>Codfish and chickpeas</i>	€ 10,00
*Frittura totani, gamberi - <i>Mixed fried shrimp and calamari</i>	€ 12,00

Contorni - Side dishes

Patate al forno a legna - <i>Wood oven baked potatoes</i>	€ 3,00
Polenta frita - <i>Fried polenta</i>	€ 4,00
Insalata mista - <i>Mixed salad</i>	€ 3,00
Ceci all'olio novello - <i>New olive oil chickpeas</i>	€ 4,00
Erbette di campo - <i>Spinach</i>	€ 4,00
*Patate fritte - <i>Fried potatoes</i>	€ 3,00

* Prodotti Congelati (frozen products)

Coperto	€ 2,00
---------	--------



0587 607410

Ristoro, Banchetti e Relax

Menù

*Ogni giorno andiamo a fare spesa nei mercati,
aziende agricole/produttori locali.*

Ogni giorno sforniamo pane nel forno a legna.

Ogni giorno prepariamo pasta fatta in casa.

Ogni giorno prepariamo con cura dolci e pasticceria.

Ogni giorno cuciniamo i piatti con passione e cura.

*Tutto questo perché amiamo il nostro lavoro e
ci piace dividerlo con la nostra clientela.*

*La Sorgente
è luogo ideale per
feste, conviviali riservati,
cerimonie, eventi e relax.*

*La Sorgente
is the ideal location for
celebrations, private convivial,
ceremonies, events and relax.*