

Piatti di Terra (From the land)

Antipasti (Starters)

Sformatini misti di verdure stagionali - *Mixed seasonal vegetables pies*.....
.....€ 6,00

Degustazione Prosciutto Toscano DoP – *Tasting of local prosciutto*..... € 8,00

Degustazione formaggi Az. Agr. Sanna Antonello Lajatico e confetture Az. Agr. Cinzia Tartabini Lari –

Tasting of local cheeses and jams by local€ 10,00

Toscano Misto, salumi norcinerie locali, formaggi dei colli pisani, crostini misti, sott'oli artigianali Fattoria Sant'Anna –

Tuscan appetizers with local production salami, cheeses, mixed crostini and artisanal pickles
.....
..... € 10,00

Primi (First courses)

Zuppa toscana – *Tuscan soup*

..... € 7,00

Lasagna al ragù forno a legna -

Lasagna with meat sauce cooked in wood oven € 8,00

Pappardelle al cinghiale -

Pappardelle with wild boar sauce

..... € 9,00

Tagliolini ai carciofi e straccetti

di pancetta – Tagliolini with artichokes and pancetta

..... € 12,00

Risotto ai funghi porcini - *Risotto with artichokes*

..... € 12,00

Pasta fatta in casa (Home made pasta)

Fusilli al ragù – *Fusilli with ragù*

sauce..... € 10,00

Ravioli ricotta pastorizia locale e

burro e salvia - Ravioli with local ricotta cheese, butter and

sage..... € 10,00

Ravioli ricotta pastorizia locale

al sugo di pomodoro e scaglette di pecorino - Ravioli with local ricotta

fresh tomato sauce and Pecorino cheese

.....
.. € 10,00

Secondi (Main courses)

ALLA BRACE - ON THE GRILL:

Bistecca Fiorentina - *T-Bone steak*
"Fiorentina" € 4,00/Hg

Filetto di manzo al rosmarino-
Beef fillet with
rosmarine € 15,00

Filetto di manzo ai carciofi - *Beef*
fillet with porcini
mushrooms
..... € 18,00

Tagliata di manzo con rucola e
grana – *Sliced beef with arugula and*
Parmesan cheese € 15,00

Rosticciana – Pork ribs
..... € 8,00

FORNO A LEGNA - WOOD OVEN:

Galletto nostrano aromatizzato -
Flavored local chicken € 12,00

IN UMIDO/FRITTO – STEW/FRIED:

Cinghiale in salmì con polenta
fritta - Wild boar salmì with fried
polenta € 10,00

Piatti di Mare (From the sea)

Antipasti (Starters)

Alici al forno – *Anchovies cooked in oven*€ 8,00

Insalata di polpo - *Octopus salad*.....€ 12,00

Primi (First courses)

Risotto ai frutti di mare al limone
- *Risotto with seafood mix lemon flavored*.....€ 12,00

Paccheri al baccalà – *paccheri with codfish*..... € 12,00

Secondi (Main courses)

*Frittura totani, gamberi e acciughe - *Mixed fried shrimp and calamari*.€ 12,00

Baccalà al forno con ceci all'olio nuovo – *Grilled codfish and new olive oil chickpeas* € 12,00

Contorni (Side dishes)

Patate al forno a legna –

Baked potatoes € 4,00

Insalata mista - *Mixed salad*

.....
.....€ 4,00

Ceci all'olio novo – Chickpeas
with new olive oil..... € 4,00

Polenta Fritta – Fried polenta
.....€ 4,00

*Patate fritte - *Fried potatoes*
.....€ 4,00

Prodotti Congelati (*frozen products*)

Coperto.....€ 2,00

Gentile cliente, se hai delle
allergie e/o intolleranze
alimentari, chiedi al nostro
persona-

le, 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*

Lo STAFF nell'augurarVi Buon
Appetito, Vi ricorda che la
“Fretta è nemica della Buona
Cucina” *The STAFF wishes you*

*Buon Appetito, and reminds you
that the “Fast is enemy of Good
Food”*