



E A T T U S C A N Y

I CLASSICI

A N T I P A S T I

CROSTINI MAREMMANI 9.00
CON FEGATO DI POLLO E MAGRO DI VITELLONE. (1)

FETTUNTA 11.00
CON PANE FATTO IN CASA AI CEREALI, CAVOLO NERO DEL NOSTRO ORTO E AGLIO ROSSO (V, 1)

BURRATA DI BUFALA MAREMMANA 11.00
CON ALICI SOTTO PESTO E SFOGLIE DI PANE CROCCANTE(7)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 14.00
SALUMI E FORMAGGI LOCALI ACCOMPAGNATI DALLE MARMELLATE CDSB (1, 7)

MARINATA 17.00
DI BOVINO MAREMMANO CON INSALATA VERDE, CITRONETTE E SCAGLIE DI SALE , (GF)

P R I M I

PICI MAREMMANI FATTI A MANO "CACIO E PEPE" 13.00
CON PECORINO LOCALE, FORMAGGIO VACCINO E PEPE NERO (V, 1, 3, 7)

PAPPARDELLE FATTE IN CASA DA FARINA ANTICA "VERNA" 15.00
AL RAGÙ DI CINGHIALE DI ABBATTIMENTO (C, 1, 3)

TAGLIATELLE DI CASTAGNE 15.00
CON RIGATINO CROCCANTE, CIPOLLA AL FORNO E ZUCCHINE DELL'ORTO. (1, 3)

TORTELLI FATTI A MANO 16.00
RIPIENI DI RICOTTA VACCINA E SPINACI: A SCELTA TRA RAGÙ DI VITELLONE O BURRO E SALVIA. (1, 3, 7)
(V)

S E C O N D I

BISTECCA DI LIMOUSINE TOSCANA 6.00/HA
AI FERRI CON VERDURE RIPASSATE. (GF, CC)

FIorentina DI VITELLONE NOSTRANO 7.00/HA
ALLA GRIGLIA CON PATATE A FORNO. (GF, CC)

STUFATO DI CINGHIALE 21.00
ALLE ERBE DI MACCHIA CON ODORI E OLIVE. (GF, C)

HAMBURGER DI VITELLONE MAREMMANO 16.00
CON PANCETTA, POMODORI, INSALATA E SALSE HOMEMADE (GF, CC, 6, 7)

D E S S E R T

DOLCE DEL GIORNO 7.00

A L L E R G E N I

CHIEDETECI I VOSTRI DUBBI SU CIBO SENZA GLUTINE, ALLERGIE O ALTRO.

V = VEGETARIANO GF= GLUTEN FREE VG = VEGANO 1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE 8 FRUTTA A GUSCIO 9 SEDANO 10 MOSTARDA 11 DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI 12 LUPINO 13 MOLLUSCHI CB= CONGELATO A BORDO CC= FRESCO ABBATUTO IN CASA C= CONGELATO