



E INOLTRE VI PROPONIAMO...

OSSOBUCO CON PATATE MONTATE

EURO 23.00

FOIS GRAS D'OCA CON CROSTONE DI PANE

EURO 25.00

COSTOLETTE DI CERVO CON CONTORNO

EURO 32.00

COSTATA DI SCOTTONA RAZZA EJENDU FRANCIA

Ejendu, nel panorama delle carni francesi, è sinonimo di "top di gamma": la selezione delle genetiche, con incroci di razze pregiate come Limousine e Prim Holstein, ma soprattutto la raffinatezza dell'alimentazione dei capi, con finissaggio a base di mais e cereali, conferiscono alle carni di questa linea caratteristiche di pregio assoluto, una consistenza fine che la rende tenera e facile da tagliare.

MACELLAZIONE 18 MESI CIRCA

EURO /HG 6.00

SE DISPONIBILE TAGLIO FIORENTINA CON FILETTO

EURO /HG 6.50

Frollatura 30gg/60gg DA AGGIUNGERE

EURO /HG 0.50

COSTATA DI SCOTTONA BLACK ANGUS IRLANDA

È tra le razze più celebri al mondo, la marezatura elevata, infatti, consente in fase di cottura lo scioglimento del grasso e una resa deliziosamente saporita e fragrante della carne al palato.

MACELLAZIONE 18 MESI CIRCA

EURO /HG 6.00

SE DISPONIBILE TAGLIO FIORENTINA CON FILETTO

EURO /HG 6.50

Frollatura 30gg/60gg DA AGGIUNGERE

EURO /HG 0.50

COSTATA PEZZATA BOEMA GERMANIA

La pezzata boema GERMANIA è una carne giovane, caratterizzata da tessuti compatti e non ancora sottoposti a sforzi, che contribuiscono alla sua tipica tenerezza. Gusto succulento con grasso sostenuto e sapore impreziosito da aromi del pascolo, presenta una nota persistente di dolcezza. Questa selezione è ideale per la produzione di carni dalla grana fine e colore chiaro, magra e tenera.

MACELLAZIONE DAI 18 MESI A OLTRE I 24 MESI CIRCA

EURO /HG 6.50

SE DISPONIBILE TAGLIO FIORENTINA CON FILETTO

EURO /HG 7.00

Frollatura 30gg/60gg DA AGGIUNGERE

EURO /HG 0.50

COSTATA DI TERNERA ROSADA SPAGNA

Caratterizzata da un gradevole colore rosa naturale, questa carne di bovino selezionata è una vera e propria esperienza di gusto alternativa alle solite proposte. Magra ed elegante, è ideale per palati delicati e non propensi ai sapori troppo decisi. La carne proviene solo da bovini di incroci frisoni

MACELLAZIONE 18 MESI CIRCA

EURO /HG 6.00

SE DISPONIBILE TAGLIO FIORENTINA CON FILETTO

EURO /HG 6.50

Frollatura 30gg/60gg DA AGGIUNGERE

EURO /HG 0.50

COSTATA DI VITELLO GIOVANE ALLEVATO IN GERMANIA

MACELLAZIONE 14 MESI CIRCA

EURO /HG 6.00

SE DISPONIBILE TAGLIO FIORENTINA CON FILETTO

EURO /HG 6.50

ANTIPASTI

	ALLERGENI	PREZZO
TAGLIERE MISTO DELLA CASA CON PIADINA ROMAGNOLA	7	EURO 15.00
AGGIUNTA PIADINA		EURO 2.00
RADICCHIO E BRUCIATINI	12	EURO 6.00
CROSTINI FEGATINI	1_9_10_12	EURO 8.00
CROSTINI FUNGHI PORCINI	1_9_12	EURO 8.00
CROSTINI DI VERDURE E FORMAGGIO		EURO 8.00
MISTO CROSTINI (FEGATINI..FUNGHI..VERDURE)		EURO 12.00
BATTUTA DI MANZO IRLANDESE CON TUORLO D'UOVO FRITTO		EURO 14.00
BATTUTA DI MANZO IRLANDESE CON STRACCIATELLA		EURO 14.00
BATTUTA DI MANZO IRLANDESE CON TARTUFO NERO		EURO 14.00
TRIS DI BATTUTE (TUORLO D'UOVO,STRACCIATELLA,TARTUFO NERO)		EURO 20.00

PRIMI PIATTI

SCEGLI ILTUO CONDIMENTO

CONDIMENTO BURRO E SALVIA		EURO 2.00
CONDIMENTO CONTADINA		EURO 3.00
CONDIMENTO SUGO ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA		EURO 3.50
CONDIMENTO POMODORO		EURO 2.00
BRODO A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' (SOLO INVERNO)		EURO 3.00
PESTO DI ZUCCHINE O PISELLI POMODORINI CONFIT E STRACCIATELLA A SECONDA DELLA DISPONIBILITA'		EURO 3.50
CONDIMENTO FUNGHI PORCINI		EURO 5.00
CONDIMENTO TARTUFO NERO		EURO 5.00
CONDIMENTO BOSCAIOLA FUNGHI SALSICCIA		EURO 4.00
CONDIMENTO RAGU' NORMALE		EURO 3.50
CONDIMENTO RAGU' SOLO MANZO		EURO 3.50
CONDIMENTO PANNA SPECK O SALSICCIA		EURO 3.00
CONDIMENTO PASTICCIATI		EURO 3.00
CONDIMENTO RAGU' DI CINGHIALE		EURO 6.00
CONDIMENTO RAGU' DI CAPRIOLO		EURO 8.00
RAGU BIANCO D'ANATRA CON PINOLI E ROSMARINO FRITTO		EURO 6.00
PORZIONE ABBONDANTE		EURO 3.00
STROZZAPRETI *	1_7	EURO 7.50
TAGLIATELLE *	1_3	EURO 7.50
GARGANELLI *	1_3_7_8	EURO 7.50
CAPPELLETTI *	1_3_7	EURO 8.50
TORTELLONI RICOTTA E ERBETTE *	1_3_7	EURO 8.50
CAPPELLETTI GRATINATI *	1_3_7_12	EURO 12.00
CAPPELLETTI CON RIPIENO DI CARNE *	1_3_7_9_12	EURO 10.00
TORTELLI RIPIENI CON FORMAGGIO DI FOSSA E PATATE *	1_3_7	EURO 10.00
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERENZE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINE		
SERVIZIO E COPERTO		EURO 2.00

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA DI MAIALE *		EURO	12.00
GRIGLIATONE DI MAIALE E OVINO		EURO	25.00
SALSICCIA 4 PZ CON PATATE		EURO	12.00
CASTRATO COSCIOTTO CON PATATE AL FORNO *		EURO	16.00
CASTRATO BACCHETTA CON PATATE AL FORNO*		EURO	16.00
ARROSTICINI *		EURO	12.00
BRASATO DI GUANCIA DI MANZO CON PATATE	9_12	EURO	18.00
MONTATE ALL'OLIO			
FILETTO SALE DI CERVIA E ROSMARINO CON CONTORNO		EURO	25.00
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E SALE DI	7_12	EURO	18.00
TAGLIATA ALLA CATALANA	7_12	EURO	22.00
CIPOLLA AGRODOLCE E POMODORINI FRESCHI			
TAGLIATA FUNGHI PORCINI	7_12	EURO	22.00
TAGLIATA TARTUFO NERO	7_12	EURO	22.00
TAGLIATA RUCOLA E GRANA	7_12	EURO	22.00
PICHANA CON PATATE AL FORNO		EURO	22.00
SALMI DI CAPRIOLO CON POLENTA		EURO	20.00
SALMI DI CINGHIALE CON POLENTA		EURO	18.00
COSTOLETTE DI CERVO CON CONTORNO		EURO	32.00
HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE *		EURO	14.00
CON BACON FORMAGGIO INSALATA CIPOLLA POMODORO			
AGGIUNTA UOVO A OCCHIO DI BUE		EURO	1.00

CONTORNI

PATATE FRITTE *	6_8_10_11_13	EURO	4.00
PATATE AL FORNO		EURO	5.00
VERDURE GRIGLIATE		EURO	5.00
INSALATA VERDE O MISTA		EURO	5.00
VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA CON O SENZA AGLIO		EURO	5.00
CARTOCCINO DI VERDURE AL FORNO	9	EURO	5.00
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTELLERENZE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINE			
SERVIZIO E COPERTO		EURO	2.00

La Pizzeria

TRADIZIONALI//TEGAMINO//IMPASTO PINSA

TUTTE LE TRADIZIONALI CON L'AGGIUNTA DI 1 EURO SI POSSONO AVERE ANCHE AL TEGAMINO O CON IMPASTO PINSA (MIX FARINE DI SOIA E RISO E FARINA FRUMENTO 72H LIEVITAZIONE) 2.00 EURO DI AGGIUNTA

SCHIACCIATINA	EURO 4.00
OLIO EVO E ROSMARINO	
SCHIACCIATINA FAINA	EURO 7.00
OLIO EVO E ROSMARINO	
MARINARA	EURO 5.00
POMODORO OLIO EVO ALL'AGLIO E ORIGANO	
MARGHERITA	EURO 5.50
POMODORO E MOZZARELLA FIORDILATTE	
QUATTRO STAGIONI	EURO 9.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE,FUNGHI,CARCIOFI,PROSCIUTTO COTTO E SALSICCIA	
CAPRICCIOSA	EURO 9.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE,FUNGHI,CARCIOFI,PROSCIUTTO COTTO ,SALSICCIA E OLIVE	
VEGETARIANA	EURO 9.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE,RADICCHIO,FUNGHI FRESCHI,MELANZANE,ZUCCHINE,CARCIOFI E OLIVE	
DIAVOLA	EURO 8.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE E SPIANATA PICCANTE	
BUFALA E POMODORINI	EURO 9.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE,MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI GIALLI E ROSSI OLIO EVO AL BASILICO	
NAPOLI	EURO 7.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE,ACCIUGHE,ORIGANO E OLIO EVO	
ROMANA	EURO 8.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE,ACCIUGHE,CAPPERI,ORIGANO E OLIO EVO	
MONTANARA	EURO 9.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE ,FUNGHI FRESCHI E SALSICCIA	
PROSCIUTTO E FUNGHI	EURO 9.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE ,FUNGHI FRESCHI E PROSCIUTTO COTTO	
WUSTEL E PATATE FRITTE	EURO 8.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE ,WUSTEL E PATATE FRITTE	
PARMIGIANA	EURO 9.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE ,MELANZANE FRITTE,PROSCIUTTO COTTO E GRANA IN COTTURA	
TREVIGIANA	EURO 9.00
MOZZARELLA FIORDILATTE ,RADICCHIO E PANCETTA	
QUATTRO FORMAGGI	EURO 9.00
MOZZARELLA FIORDILATTE ,GRANA,FONTINA ,CHEDDAR E GORGONZOLA	
TONNO E CIPOLLA	EURO 9.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE,TONNO E CIPOLLA	
CARBONARA	EURO 9.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE,PANCETTA,UOVA,PEPE,GRANA	
GORGONZOLA E NOCI	EURO 8.00
MOZZARELLA FIORDILATTE,GORGONZOLA,NOCI	
SALSICCIA E FRIARIELLI	EURO 9.00
MOZZARELLA FIORDILATTE,SALSICCIA CLAI,FRIARIELLI	
SARACENA	EURO 8.00
MOZZARELLA FIORDILATTE,POMODORINI,GRANA,ORIGANO	
PUGLIESE	EURO 8.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE,CIPOLLA,OLIVE NERE	

PIZZA AL METRO

PIZZA AL METRO 60 CM X 30 CM GUSTI SPECIALI MAX 4 GUSTI IDEALE X 4	EURO 32.00
PIZZA AL METRO 60 CM X 30 CM GUSTI TRADIZIONALI MAX 4 GUSTI IDEALE X	EURO 28.00
PIZZA AL METRO 60 CM X 30 CM MARGHERITA IDEALE X 4 PERSONE	EURO 22.00

Speciali BIANCHE

TARTUFO DOP	EURO 12.00
MOZZARELLA FIORDILATTE,GORGONZOLA,SCAGLIE DI TARTUFO NERO E PINOLI TOSTATI	
DELIZIOSA	EURO 12.00
MOZZARELLA DI BUFALA,CREMA TARTUFATA,PORCINI,SALSICCIA CLAI,RUCOLA E GRANA	
MORTAZZA	EURO 11.00
MOZZARELLA FIORDILATTE,MORTADELLA,PROVOLA AFFUMICATA,STRACCIATELLA,GRANELLA DI PISTACCHIO	
CRUDO RUCOLA GRANA E POMODORINI GIALLI E ROSSI	EURO 11.00
MOZZARELLA FIORDILATTE ,RUCOLA, GRANA, POMODORINI CRUDO FUORI COTTURA	
ROMAGNOLA	
MOZZARELLA FIORDILATTE,SQUAQUERONE,CRUDO,RUCOLA	EURO 11.00
SCAMORZA	
MOZZARELLA FIORDILATTE ,SCAMORZA,SPECK,PORCINI	EURO 10.00
MARGARITA	
MOZZARELLA FIORDILATTE,RAGU,CREMA DI PARMIGIANO	EURO 11.00
SCHIACCIATA ELABORATA	
PECORINO,PARMIGIANO,OLIO	EURO 7.00
LA SEMPLICINA	
POMODODORO,BASILICO,CAPPERI DISSALATI,ACCIUGHE DEL CANTABRICO	EURO 8.00
L'ACCIUGHINA	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,STRACCIATELLA,ACCIUGHE DEL CANTABRICO E POMODORINI CONFIT	EURO 9.00
LA ROMANA DI STAGIONE	
CREMA D'UOVO CON PECORINO,PARMIGIANO,GUANCIALE CROCCANTE,ASPARAGI	EURO 9.00
LA ROMAGNOLA	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,SQUAQUERONE DI ROMAGNA,PROSCIUTTO COLLI ROMAGNOLI,RUCOLA	EURO 11.00

Speciali ROSSE

SICILIANA	EURO 11.00
POMODORO ,MOZZARELLA FIORDILATTE , MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA E BASILICO	
VERDURE GRATINATE	EURO 11.00
POMODORO,MOZZARELLA DI BUFALA,VERDURE GRATINATE E SALSICCIA CLAI	
GUSTOSA	EURO 11.00
POMODORO MOZZARELLA FIORDILATTE,PORCINI,PROVOLA AFFUMICATA,PROSCIUTTO COTTO	
AUTUNNALE	EURO 11.00
POMODORO,MOZZARELLA FIORDILATTE ,RADICCHIO,MISTO FUNGHI,GORGONZOLA,SPECK	
PASQUALE	EURO 11.00
MOZZARELLA,SCAMORZA,PANCETTA,PATATE,PECORINO	
LA FUNGHETTA	EURO 11.00
POMODORO,MOZZARELLA FIOR DI LATTE,SALSICCIA,FUNGHI MISTO PORCINI	