

ANTIPASTI

Tagliere dell'Oste (panfocaccia con affettati tipici) € 9

Galletta dell'Oste (pane di castagne, burrata, pomodori e acciughe) € 10

PRIMI

Lasagne Stordellate € 10

Ravioli alla Mascetti tartufo e pecorino* € 12

Maltagliati salsiccia e scagliata di pecorino € 10

Spaghetto alla chitarra con tentacoli di calamaro gigante €12

SECONDI

Tagliata di Angus alla griglia con scagliata di pecorino € 17

Tagliata di Angus alla griglia con Salsa di birre e cipolla rossa € 17

Ribs di Maialino al forno € 15

Baccalà dell'Oste* (su stracciata di burrata e gocce di pesto) € 15

Tagliata di Tonno su Misticanza* € 13

CONTORNI

Patate al forno € 5

Verdure alla griglia € 5

DOLCE DEL GIORNO € 5

*il prodotto potrebbe essere congelato

MENU TERRA € 25

(a persona minimo 2 persone)

Tagliere dell'oste + Costata di manzo da 1kg + contorno. Vino escluso

MENU FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia classica* € 8

Focaccia con pesto alla genovese* € 9

Focaccia Crudo e crema al tartufo* € 12

Focaccia con verdure grigliate* € 10

Focaccia con fiocco cotto* € 10

*il prodotto potrebbe essere congelato

VINI ROSSI

Toscana

Locali

Scarabocchio Rosso del Candia Az. Agricola La Tommasina – 2017 - € 15

Pollera 2015 Fattoria Ruschi Nocetti – 2015 – 14% € 20

Morellino di Scansano Erik Banti – 2018 €15

Morellino di Scansano Bufferia – 2018 € 15

Rosso dei Colli Lucchesi bio Fattoria Sardi – 2017 – 13,5% € 18

Valle Buia Colli Lucchesi bio Fattoria Sardi – 2018 – 11,5% € 22

Sangiovese Sup Campo del sole 2018 – 13% € 13

Animoso Sangiovese in purezza dell'alta Maremma – 2017 – 14% € 28

Carmignano Villa di Capezzana Bio 2016 – 14% € 30

Trefiano Carmigliano al Capezzana Riserva – 2015 – 14% €14

Belcore IGT Bio Costa Tosc Rosso Giusti e Zanza 2018 € 23

Per Bruno IGT Bio Costa Tosc Rosso Giusti e Zanza 2018 € 30

Chianti Montalbano Fattoria Betti – 2018 € 16

Bolgheri Pietracupa - 2014 € 22

Chianti Conti Serristori 375ml - 2018 € 9

VINI ROSSI Fuori Regione

Valpolicella Rocca Alta Cantine di Soave – 2018 – 12,5% € 20

Valpolicella Classico Sup. Ripasso Bolla – 2017 – 13% € 22

Pinot Nero Kossler Sudtirol – 2018 – 13,5% € 20

Nebbiolo delle Langhe Sette cascine - 2017 € 22

Alliata Syrah Melkior – 2013 € 15

VINI BIANCHI

Vermentino Toscano San Felice – 2018 € 16

Muller Turgau Lagaria – 2018 € 18

Gewurtztraminer Lagaria – 2018 € 18

Chardonnay Lagaria - 2018 € 16

8 Ottobre Fattoria Ruschi Noceti – 2016 € 20

BOLLICINE

Franciacorta Brut Contadi Castaldi € 30

Asclepius dei colli del Candia Az. Agricola della Tommasina € 16

Prosecco Valdobbiadene Az. Costa Ross € 18

Blac de Blac Brut Az. Costa Ross € 18

VINO DELLA CASA

Bardolino di Riva del Garda Az. Agr. Valpantena

¼ lt € 3 - ½ lt € 6 – 75cl € 9

LE BIRRE DELL'OSTE

La Rocca – Birrificio del castello 8% Stile Belga 0,5L € 8

(birra artigianale non pastorizzata)

La Marinella – Birrificio del castello 4,5% bionda 0,5L € 8

Rep. Ceka – Zadrapa 330ml € 4



IL BAR

Caffè € 1

Acqua Naturizzata s.i.d.e.a. (ap-n°200.4 / 18 10 a/45) € 2

Limoncino € 2

Grappe & Amari € 3

Grappe Riserva & Distillati € 5

BIRRE IN BOTTIGLIA

ZADRAPA 0,33 € 4

L'única birra che ti arrapa

BIRRIFICIO DEL CASTELLO

Piazza Aranci € 5

Rocca € 5

Birra al Miele € 5

ACQUA E BEVANDE

Acqua naturale 0.5 € 1

Coca Cola lattina € 2,5

Lo CHERRY DEL CASTELLO 0,5L € 15

Liquore artigianale del Birrificio del Castello