



TARTARE (11)

di manzo dell'azienda Rustici
con chips di patate
*"Rustici" beef tartare with house-made
potato chips*

18 €

POLPETTINE DI CINGHIALE (3;9;12)

Polpettine fritte di pulled cinghiale alla
cacciatora
Pulled Wild Boar Meatballs

14

PARMIGIANA DI MELANZANE (3;12)

Parmesan eggplant
14 €

PAPPA AL POMODORO (3;12;9)

Tradizionale zuppa di pane e pomodoro
con stracciatella di burrata e olio al
basilico
*Traditional bread and tomato soup with
burrata stracciatella and basil oil*

13

TAGLIERE (3)

Selezione di salumi toscani
e formaggi locali
*Tuscan Raw ham, Tuscan Salami,
Finocchiona, Capocollo and cheese
by local producers*

18

MALTAGLIATO (3;9;14)

Pasta all'uovo fatta in casa al ragù bianco di Nero di Maremma
Homemade egg pasta with "Nero di Maremma" local black pork white ragù

18

TORTELLO (3;9;14)

Tortello maremmano ripieno di ricotta e spinaci con ragù o burro e salvia
Traditional Ricotta and Spinach Tortelli with meat ragù or butter and sage sauce

17

TAGLIOLINO (3;9;12;14)

Tagliolino fatto in casa al sugo di pomodoro arrostiti al forno, e basilico fresco
Home made tagliolino with oven-roasted tomato sauce, and fresh basil

15

ENTRECOTE (3)

Controfiletto di manzo, burro aromatizzato al peperoncino e rosmarino con contorno di melanzane al forno
Beef sirloin steak with chili and rosemary aromatic butter, served with roasted eggplants

22

PEPOSO (9;13)

Spezzatino di manzo a lenta cottura nel Morellino con pepe e aromi e contorno di fagioli cannellini
Slow-cooked beef stew in Morellino wine with pepper, herbs and cannellini beans

20

ROASTBEEF (13;14)

Roastbeef cotto a lenta temperatura con maionese all'olio d'oliva e la nostra giardiniera
Slow-cooked roast beef with olive oil mayonnaise and our homemade pickled vegetables

20

BRADO (9;13)

Pollo ruspante con riduzione al vino bianco, olive nere accompagnato da patate al forno
Free-range chicken with white wine reduction and black olives

20