

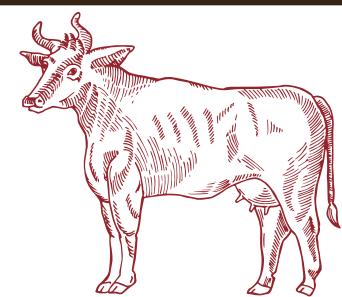
STREET food

Un nuovo modo di vedere il cibo, ricette di STRADA riviste e presentate a TAVOLA

- CLASSICO HAMBURGER DI CHIANINA.** 220 GR 14,50€
CHEDDAR CHEESE, LATTUGA, BACON, POMODORO FRESCO, SERVITO CON PATATE FRITTE
- CACCIATORE HAMBURGER DI CHIANINA.** 220 GR 16,50€
PECORINO DEL CASENTINO, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, SPECK, UOVO, TARTUFO A SCAGLIE, SERVITO CON PATATE FRITTE
- VITELLONE HAMBURGER DI CHIANINA.** 220 GR 16,00€
LATTUGA, POMODORO, BUFALA, RUCOLA, BACON, SERVITO CON PATATE FRITTE
- BBQ HAMBURGER.** 15,50€
BACON, SALSA BBQ, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, SERVITO CON PATATE FRITTE
- BURRITOS DI POLLO.** 14,50€
TORTILLA RIPIENA CON PETTO DI POLLO MARINATO, SPINACI, LATTUGA E FIOCCHI DI BACON CROCCANTE, SERVITA CON PATATE FRITTE
- FRITTO MISTO ALL'ITALIANA.** 14,50€
FILETTI DI POLLO, FIORI DI ZUCCA RIPIENI, VERDURE MISTE

HAMBURGER

LA RICETTA DEI NOSTRI HAMBURGER PREVEDE L'UTILIZZO DI CARNE DI VITELLONE ITALIANO E CHIANINA IGP, SAPIENTEMENTE MISCELATE CON SPEZIE E CONDIMENTI CHE NE ESALTANO GUSTO E SUCCULENZA



CI TENIAMO A RENDERE PIACEVOLI LE OCCASIONI DI CONVIVIALITÀ DEI NOSTRI CLIENTI SERVENDO: PASTA, PANE E PIZZA SENZA GLUTINE, MAGGIORAZIONE DI 2,50 €

SERVIZIO E COPERTO 2€

NATURA

MOLTE DELLE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA FRUTTIVENDOLI O CONTADINI DELLA ZONA, NON DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE, PER QUESTA ATTENZIONE ALLA NATURA ALCUNI PIATTI POSSONO SUBIRE LEGGERE VARIAZIONI NEL RISPETTO DELLA REPERIBILITÀ STAGIONALE



VEGETARIANO

ANTIPASTI

- GIARDINO D'INVERNO.** 12,50€
PAPPA ALL POMODORO, GIARDINIERA, TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE, FORMAGGI FRESCI, CONFETTURE, BRUSCHETTE VEGETARIANE
- PECORINO AL FORNO.** 10,00€
CON PERE CARAMELLATE, NOCI, MIELE E CROSTECCI DI PANE

PRIMI PIATTI

- PICI ALL' AGLIONE DELLA VALDICHIANA DOP.** 12,50€
(AZ. AGRICOLA RAMPI)
- ZUPPA ALLA FRANTOIANA** 11,00€
VERDURE DI STAGIONE, LEGUMI, OLIO D'OLIVA IGT TOSCANA SERVITA CON CROSTECCI DI PANE

SECONDI PIATTI

- TORTINO DI VERDURE.** 11,00€
CON FONDATA AL PECORINO TOSCANO DOP E TARTUFO
- PARMIGIANA DI CAVOLI E PROVOLA.** 12,00€
CON CREMA DI DATTERINI ARROSTO
- ORTOBIO - BURGER VEGETARIANO** 14,00€
BURGER DI QUINOA, LEGUMI E VERDURE SERVITO CON VERDURE, INSALATA POMODORO, PATATE FRITTE

Tradizione

ANTIPASTI

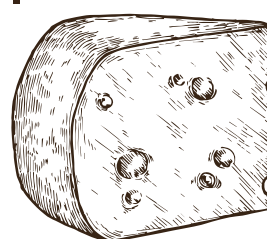
- TAGLIERE TOSCANO.** 13,00€
AFFETTATI E SALUMI DELLA TRADIZIONE TOSCANA, PECORINO TOSCANO, BRUSCHETTE DI FEGATINI ALL'ARETINA E BRUSCHETTE CON INGREDIENTI DI STAGIONE
- TONNO DEL CHIANTI CON GIARDINIERA.** 11,50€
SFILACCIATO DI SUINO CON SOTTACETI DI NOSTRA PRODUZIONE SERVITO CON SFOGLIE DI PANE CARASAU
- ZIZZONA DI BATTAPAGLIA.** CONSIGLIATA X4 PERSONE 52,00€
BUFFALA DA 1 KG CON PROSCIUTTO CRUDO, FOCACCIA E GIARDINIERA

PRIMI PIATTI

- TAGLIATELLA.** 13,50€
TIRATA A MANO CON RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE DOP
- GNOCCHI DI PATATE.** 12,00€
CON PORCINI E TARTUFO SU CREMA AL PECORINO

SECONDI PIATTI

- SCOTTIGLIA "CACCIUCCO DI TERRA DEL CASENTINO".** 20,00€
CONIGLIO, POLLO, SUINO, FARAONA CUCINATA A FUOCO LENTO CON ODORI E POMODORO
- TAGLIATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA.** 220 G 21,00€
CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT
- FILETTO ALLA GRIGLIA.** 220 G 22,50€
CON PORCINI E TARTUFO



FIDUCIA

I FORMAGGI, I SALUMI, E LE CARNI CHE UTILIZZIAMO SONO REPERITI DA MACELLAI E PICCOLI PRODUTTORI DELLA ZONA E NON DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE, PER QUESTO I PRODOTTI POSSONO LEGGERMENTE VARIARE NELLE STAGIONATURE E FROLLATURE

GRIGLIA

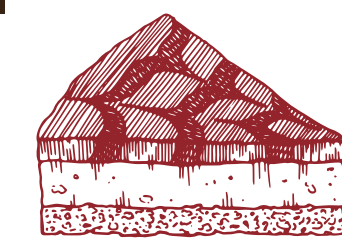
- SPADA** (CONSIGLIATO X2 PERSONE) 46,00€
CARNE ALLA GRIGLIA CIRCA 1 KG SERVITA CON I SUOI CONTORNI
- TOMAHAWK BLACK ANGUS** (CONSIGLIATO X2) 100G X 6€
COSTATA ALLA GRIGLIA DI BLACK ANGUS SERVITA CON I SUOI CONTORNI
- NEW YORK STRIP** 330 GR. 29,00€
CONTROFILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON I SUOI CONTORNI

CONTORNI

- FAGIOLI AL COCCIO.** 5,00€
CON PEPE E ROSMARINO
- PATATE ARROSTO** 5,00€
RIPASSATE CON CIPOLLE POMODORINI
- VERDURE DI STAGIONE.** 5,00€
SALTATE IN PADELLA
- INSALATA MISTA.** 4,00€

DESSERT

- TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE.** 6,00€
- SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO.** 6,00€
- CREMA CALDA CON LINGUE DI GATTO.** 6,00€
- CANTUCCI E VINSANTO.** 6,50€
- TORTE DA BANCO.** 5,00€



PRODUZIONE

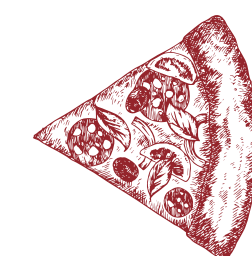
TUTTI I DESSERT SONO DI NOSTRA PRODUZIONE, OLTRE ALLE MONOPORZIONI OFFRIAMO TORTE DA BANCO CHE CAMBIANO OGNI SETTIMANA IN BASE AGLI INGREDIENTI STAGIONALI

PINSA ROMANA

- MARGHERITA.** 8,00€
- SALAMINO E GORGONZOLA.** 9,50€
- QUATTRO STAGIONI.** 10,00€
- QUATTRO FORMAGGI.** 9,50€
- STELLA** POMODORINI, BUFALA, GRANA, CRUDO, RUCOLA. 14,50€
- VECCHIO MERCATO** GORGONZOLA, MOZZARELLA, SPECK, RADICCHIO, NOCI ... 12,50€
- CALABRA** 13,00€
SALSA POMODORO, CIPOLLE STUFATE, OLIVE NERE, NDUJIA DI SPILINGA, BUFALA
- MORTAZZA** MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHI, GRANELLA DI PISTACCHIO, BUFALA. 13,50€
- RONDÒ** MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI PORCINI, TARTUFO. 13,00€
- VERDE NAPOLI.** 12,00€
SALSA AL POMODORO, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO DI CAPPERI E ACCHIUĞHE
- CONTADINA.** 13,00€
MOZZARELLA, PECORINO, PANCETTA, PERE CARAMELLATE, ACETO BALSAMICO
- ORTOLANA** SALSA POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE STUFATE. 11,50€

LA NOSTRA PINSA

NELLA NOSTRA PINSA UTILIZZIAMO LA SALSA DI POMODORO "DELL'AZ. AGRICOLA RAMPI" DI FOIANO DELLA CHIANA, PRODOTTO BIOLOGICO E CERTIFICATO GUSTO, SALUTE E TERRITORIO. È FRIABILE E CROCCANTE, FRUTTO DI UN MIX DI FARINE (SOIA, RISO, GRANO) LE SUE 72 ORE DI LIEVITAZIONE, LA RENDONO LEGGERA, GUSTOSA E FACILMENTE DIGERIBILE



BEVANDE

- ACQUA** PANNA 0,75L / S. PELLEGRINO 0,75L. 2,50€
- BIBITE** COCA COLA, COLA COLA ZERO, ARANCIATA. 3,50€
- BIRRA ALLA SPINA MEDIA** "MÖNCHSHOF" ROSSA / CHIARA 0,5L 6,50€
- BIRRA ALLA SPINA PICCOLA** "MÖNCHSHOF" ROSSA / CHIARA 0,3L 4,50€
- CAFFÈ ILLY** ESPRESSO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG 1,50€
- AMARI - LIQUORI - DISTILLATI** 4,00€

