

## *E un Goccino...*

### *Grappe toscane*

Grappa di Grattamacco Bolgheri	€ 7,00
Grappa Collemassari Montecucco	€ 6,50
Grappa Metinella Nobile di Montepulciano	€ 6,00
Grappa morellino Jacobelli	€ 5,00
Grappa del buttero maremma	€ 5,00
Grappa Poggiogufo riserva maremma	€ 6,00
Grappa riserva Jacobelli	€ 6,00
Grappa Ornellaia Eligo	€ 8,00
Grappa la fuga brunello	€ 8,00
Grappa castel giocondo brunello	€ 8,00
Grappa il grigio Chianti classico	€ 6,50
Grappa nipozzano Chianti rufina	€ 5,00
Acquavite di brunello riserva col di lamo	€ 8,00

### *Distillati e liquori toscani*

Brandy Peler di nobile di Montepulciano	€ 8,00
Brandy terre del marchesato bolgheri.	€ 8,00
Vinsanto del Chianti metinella	€ 7,00
Vinsanto altari frescobaldi	€ 6,00
Amaro etrusco Jacobelli	€ 5,00
Genziana Jacobelli	€ 5,00
Ratafià Jacobelli	€ 5,50
Amaro di Siena	€ 5,00
China antico elixir	€ 6,00
Mirto della Maremma	€ 5,00

### *Altri distillati e liquori*

Acquavite di vino 1964	€ 12,00
Barolo chinato	€ 7,00
Rum Zacapa 23 anni	€ 8,00
Rum Don papa	€ 7,00
Rum Doorly's Barbados	€ 7,00
Calvados Busnel	€ 8,00
Armagnac Ducastring	€ 7,00
Cogna Hardy	€ 9,00
Cognac Martell	€ 9,00
Cognac courvoiser	€ 8,00
Whisky busker single malt	€ 8,00
Whisky busker single pot still	€ 8,00
Whisky busker single grain	€ 8,00
Scotch whisky Macallan 12 anni	€ 9,00
Scotch whisky Glenfiddich 12 anni	€ 9,00
Scotch whisky Laphroaig 10 anni	€ 8,00
Scotch whisky Caol ila	€ 8,00
Scotch whisky caol ila 12 anni	€ 9,00
Scotch whisky oban 14 anni	€ 9,00
Zibibbo	€ 5,00
Sauterne	€ 6,00
Moscato di alagna	€ 5,00



# *Menu'*

## Antipasti

Per iniziare.....

<b>Antipasto del ponte per 2 persone</b> <i>(crudo di Pratomagno, salame toscano, finocchiona, capocollo, pecorino di Pienza con marmellata di cipolle di Tropea, crostini con i fegatini e bruschetta al pomodoro)</i>	€ 22,00
<b>Coccoli con crudo e stracchino</b> <i>(impasto di pane fritto lievitato)</i>	€ 10,00
<b>Crostini di polenta frita con porcini trifolati*</b>	€ 10,00
<b>Trippa frita e polpettine di lampredotto con maionese fatta in casa</b>	€ 9,00
<b>Sformatino di zucca con fonduta al taleggio</b>	€ 9,00
<b>Tagliere di pecorini toscani con marmellata di cipolle di Tropea e miele d'acacia</b>	€ 12,00
<b>Crostini con i fegatini o bruschetta al pomodoro</b>	€ 7,00

## Primi

La pastasciutta e non solo.....

<b>**Pici fatti in casa con porcini secchi, dadolata di pancetta e pecorino DOP</b> <i>(pasta fatta a mano tipo spaghetti)</i>	€ 15,00
<b>Pappardelle al cinghiale tagliato a coltello</b>	€ 15,00
<b>Tortelli alla mugellana (ripieni di patate) con ragù di cinta senese</b>	€ 15,00
<b>La vera ribollita</b>	€ 12,00
<b>Vellutata di zucca gialla con cime di rapa</b>	€ 12,00
<b>Tagliatelle al ragù di vitellone</b>	€ 13,00

*\*prodotto surgelato in mancanza di quello fresco*

*\*\*prodotto abbattuto e congelato per preservarne le caratteristiche organolettiche*

## Secondi

la Ciccia.....

<b>La vera fiorentina</b> <i>(bistecca alla fiorentina cottura al sangue e niente più)</i>	€ 50,00 al Kg
<b>Tagliata con lardo di colonnata IGP</b>	€ 22,00
<b>Tagliata con funghi porcini trifolati*</b>	€ 22,00
<b>Tagliata al naturale o con olio al rosmarino</b>	€ 18,00
<b>Filetto di maiale glassato al miele con mele e vin santo</b>	€ 18,00
<b>Guancia brasata al Chianti</b>	€ 16,00
<b>Polpette della nonna al sugo... e via di scarpetta</b>	€ 13,00
<b>Bocconcini di pollo in fricasea</b>	€ 14,00

## Contorni

Per accompagnare.....

<b>Patate fritte quelle vere</b> <i>(patatine fritte fresche non surgelate)</i>	€ 5,00
<b>Caponatina di verdure di stagione</b>	€ 6,00
<b>Spinaci aglio e olio o al burro o olio e limone</b>	€ 5,00
<b>Fagioli all'uccelletto</b>	€ 5,00
<b>Insalata misticanza</b>	€ 4,50

*\*prodotto surgelato in mancanza di quello fresco*

*\*\*prodotto abbattuto e congelato per preservarne le caratteristiche organolettiche*

## Per Finire un Dolcino.....

<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b>	€ 7,00
<b>Torta morbida alle castagne</b>	€ 6,00
<b>Tarte tatin alle mele con gelto alla crema</b>	€ 7,00
<b>Semifreddo cioccolato e nocciole</b>	€ 6,00
<b>Cantucci e vinsanto</b>	€ 6,00
<b>Gelato artigianale (crema, cioccolato, limone o pistacchio)</b>	€ 6,00

*Tutti i Dolci sono Fatti in Casa!!!*

## Bevande

<b>Acqua naturale e frizzante</b>	€ 2,50
<b>Caffè</b>	€ 2,00
<b>Decaffeinato</b>	€ 2,00
<b>Orzo</b>	€ 2,00
<b>Caffè doppio</b>	€ 3,00
<b>Caffè corretto</b>	€ 2,50
<b>Amari</b>	da € 3,00 a € 4,00

Per vini, birra e distillati vedere il menù.