

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 Poggiogufu 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
Grappa di Tignanello	€ 8,00
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

NOVITÀ

Muffato Toscano Nobilis 2019 <i>Terre del Marchesato</i>	€ 10,00
Passito di Pantelleria Ben Ryé <i>Donnafugata</i>	€ 8,00

Scotch Whisky

Glenturret 12 Anni	€ 12,00
Glenturret Triple Wood	€ 8,00
Glasgow Single Malt Peated	€ 10,00

Irish Whisky

The Quiet Man 12 anni	€ 10,00
The Quiet Man Blended	€ 6,00

Cognac

Peyrot V.S.O.P.	€ 8,00
Peyrot Selection	€ 7,00
Bas Armagnac V.S. Samalens	€ 7,00



Menù

Menu Fiornetina (minimo 2 persone)

Antipasto del ponte per 2 persone

(crudo di Pratomagno, salame toscano, finocchiona, capocollo, pecorino di Pienza con marmellata di cipolle di Tropea, crostini con i fegatini e bruschetta al pomodoro)

La vera fiorentina

(bistecca alla fiorentina cottura al sangue e niente più)

Dolce a scelta

€ 50,00

a persona
bevande escluse

Antipasti Per iniziare.....

Antipasto del ponte per 2 persone

(crudo di Pratomagno, salame toscano, finocchiona, capocollo, pecorino di Pienza con marmellata di cipolle di Tropea, crostini con i fegatini e bruschetta al pomodoro)

€ 22,00

Coccoli con crudo e stracchino (impasto di pane fritto lievitato)

€ 10,00

Panzanella (dadini di pane croccante con cetrioli, cipolla di tropea, pomodoro e basilico)

€ 9,00

Crostini di polenta frita con ragù di Cinta Senese

€ 8,00

Sformatino di porri e patate con fonduta di pecorino

€ 9,00

Tagliere di pecorini toscani con marmellata di cipolle di Tropea e miele d'acacia

€ 14,00

* prodotto surgelato in mancanza di quello fresco

** prodotto abbattuto e congelato per preservarne le caratteristiche organolettiche

Primi

La pastasciutta e non solo.....

Pici fatti in casa all'aglione** (pasta fatta a mano tipo spaghetti)

€ 15,00

Pappardelle al ragù di cinghiale*

€ 15,00

Gnocchi fatti in casa con melanzane,
pomodorini, basilico e ricotta salata**

€ 15,00

Tortelli mugellani al ragù di Cinta Senese

€ 15,00

Tagliatelle al ragù di vitellone

€ 13,00

La vera pappa al pomodoro

€ 12,00

Secondi la Ciccia.....

La vera fiorentina (bistecca alla fiorentina cottura al sangue e niente più) € 55,00 al Kg

Tagliata in crosta di pane con cipolle di Tropea caramellate

€ 24,00

Tagliata miele noci e scaglie di pecorino

€ 20,00

Tagliata al lardo di colonnata IGP

€ 22,00

Tagliata al pesto di rucola e mandorle

€ 20,00

Tonno del Chianti (maiale sott'olio con aromi e cipolla di Tropea)

€ 18,00

Coniglio in porchetta e chips croccanti

€ 18,00

Polpette della nonna al sugo... e via di scarpetta

€ 13,00

Contorni

Per accompagnare.....

Patate fritte quelle vere (patatine fritte fresche non surgelate)

€ 5,00

Caponata di verdure

€ 6,00

Fagioli al fiasco

€ 5,00

Spinaci olio e limone o al burro o aglio e olio

€ 5,00

Insalata misticanza

€ 4,50

Per Finire un Dolcino.....

Pia di pesche (pastafrolla con marmellata di pesche e pesche fresche)

€ 7,00

Semifreddo dopo le otto (Menta e cioccolato)

€ 6,00

Cheese Cake ai frutti di bosco

€ 7,00

Tiramisù della casa

€ 7,00

Torta morbida al limone con gelato alla liquirizia

€ 6,00

Cantucci e vinsanto

€ 6,00

Gelato artigianale (crema, cioccolato, limone o pistacchio)

€ 6,00

Tutti i Dolci sono Fatti in Casa!!!

Bevande

Acqua naturale e frizzante

€ 2,50

Caffè

€ 2,00

Decaffeinato

€ 2,00

Orzo

€ 2,00

Caffè doppio

€ 3,00

Caffè corretto

€ 2,50

Amari

da € 3,00 a € 4,00

Per vini, birra e distillati vedere il menù.

 senza glutine