

## *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 Fiorentina (minimo 2 persone)

### Antipasto del Ponte <sup>3-9</sup>

(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 servita con patate fritte quelle vere

### Dolce a scelta

€ 50,00

a persona  
coperto e bevande esclusi

## Antipasti Per iniziare.....

### Antipasto del Ponte (per 2 persone) <sup>3-9-13</sup>

(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

### Tagliere di pecorini toscani <sup>3</sup>

con marmellata di cipolle di Tropea e miele d'acacia

€ 14,00

### Coccoli con crudo e stracchino <sup>3-9</sup> (impasto di pane fritto lievitato)

€ 10,00

### Trippa frita e maionese fatta in casa <sup>9-14</sup>

€ 9,00

### Sformatino di cipolle con fonduta di pecorino <sup>3-9-14</sup>

€ 9,00

### Crostone di pane con lardo di colonnata igp, miele e noci <sup>9-2</sup>

€ 8,00

### Crostini con i fegatini e bruschetta al pomodoro <sup>5-9-12</sup>

€ 7,00

\* 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 cacio e pepe <sup>3-9</sup> (pasta fatta a mano tipo spaghetti) € 15,00

Pappardelle al ragù di cinghiale\* <sup>9-14-12</sup> € 16,00

Tortelli mugellani di patate al ragù di capriolo\* <sup>9-12-14</sup> € 16,00

La vera ribollita <sup>9-12</sup> € 13,00

Vellutata di zucca con cicoria e dadini di pane <sup>9</sup> € 13,00

Tagliatelle al ragu di vitellone <sup>9-12-14</sup> € 13,00

## 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 <sup>9-13-14</sup> € 24,00

Tagliata al lardo di colonnata IGP € 22,00

Tagliata con riduzione di chianti e mirtilli € 22,00

Tagliata al rosmarino o al naturale € 20,00

Peposo dell'impruneta e polenta frita € 18,00

Guancia brasata al vino rosso e pure di patate <sup>3-12</sup> € 18,00

Pollo fritto alla toscana <sup>3-9-14</sup> € 16,00

Polpette della nonna al sugo... e via di scarpetta <sup>3-9-14</sup> € 13,00

## Contorni

### Per accompagnare.....

Patate fritte quelle vere (patatine fritte fresche non surgelate) € 5,00

Caponata di verdure <sup>2-12</sup> € 6,00

Fagioli all'uccelletto € 5,00

Spinaci olio e limone o al burro o aglio e olio € 5,00

Insalata misticanza € 5,00

## Per Finire un Dolcino.....

Cheesecake ai frutti di bosco <sup>3-9-14</sup> € 7,00

Tiramisu della casa <sup>3-9-14</sup> € 7,00

Dolce Roma (ricetta originale Artusi) <sup>3-9</sup> € 7,00

Torta di ricotta, mandorle e composta di pere <sup>2-3-14</sup> (s.glu) € 7,00

Torta al cioccolato, cioccolato, cioccolato <sup>2-3-14</sup> € 7,00

Cantucci e vinsanto <sup>3-9-14</sup> € 7,00

Gelato artigianale (crema, cioccolato, limone o pistacchio) <sup>2-3</sup> € 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.

ALLERGENI:

2 | Frutta guscio 3 | Latte e derivati 9 | Glutine 12 | Sedano 14 | Uova e derivati