

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
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 ³⁻⁹⁻¹²

(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 1,2 Kg circa

servita con

patate fritte quelle vere
e fagioli all'uccelletto

€ 50,00

a persona

Coperto e bevande escluse

Antipasti Per iniziare.....

Antipasto del Ponte (per 2 persone) ³⁻⁹⁻¹²

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

€ 24,00

Coccoli con crudo e stracchino ³⁻⁹ (impasto di pane fritto lievitato)

€ 10,00

Tagliere di pecorini toscani ³ con marmellata di cipolle di Tropea e miele d'acacia

€ 14,00

Crostini con soprassata e fagioli cannellini

€ 9,00

Sformatino di porri e patate

€ 9,00

Totani di terra fritti (trippa frita) con maionese fatta in casa

€ 10,00

Crostini fegatini e bruschetta

€ 8,00

* 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

(pasta fatta a mano tipo spaghettoni)

€ 15,00

Tortelli di patate al ragù bianco di vitellone

€ 16,00

Pappardelle sulla lepre

€ 16,00

Spaghetti alla chitarra con segato di carciofi e guanciale croccante

€ 15,00

Tagliatelle al ragù di vitellone

€ 13,00

Zuppa frantoiana

€ 13,00

Secondi la Ciccia.....

La vera fiorentina

(bistecca alla fiorentina cottura al sangue e niente più)

€ 60,00 al Kg

Tagliata in crosta di pane con cipolle caramellate ⁹

€ 24,00

Tagliata al lardo di colonnata IGP

€ 22,00

Tagliata con pomodorini confit

€ 22,00

Stracotto alla fiorentina

€ 19,00

Gran fritto dell'aia (pollo, coniglio e verdure dell'orto)

€ 18,00

Polpette della nonna al sugo... e via di scarpetta ³⁻⁹⁻¹⁴

€ 14,00

Trippa alla fiorentina

€ 14,00

Contorni Per accompagnare.....

Patate fritte quelle vere ⁹ (patatine fritte fresche non surgelate)

€ 5,00

Carciofi fritti freschi

€ 7,00

Piselli alla fiorentina (stufati con aglio e pancetta)

€ 5,00

Spinaci olio e limone o al burro o aglio e olio

€ 5,50

Insalata misticanza

€ 5,00

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.

Coperto

€ 3,00

ALLERGENI:

2 | Frutta a guscio 3 | Latte e derivati 5 | Pesce 9 | Glutine 12 | Sedano 13 | Anidride solforosa e solfiti 14 | Uova e derivati



*Per Finire
un Dolcino.....*

*Tutti i dolci
sono fatti in casa!!!*

Cheesecake ai frutti di bosco ³⁻⁹⁻¹⁴	€ 7,00
Tiramisù fatto in casa	€ 7,00
Semifreddo pistacchio e caramello salato	€ 7,00
Torta mandorle e ricotta con composta di pere e anice	€ 7,00
Tarte tatin alle mele con gelato alla crema ³⁻⁹	€ 7,00
Torta morbida al cioccolato con crema al mascarpone	€ 7,00
Cantucci al vinsanto ²⁻³⁻⁹⁻¹⁴	€ 7,00
Gelato artigianale (<i>crema, cioccolato, limone e pistacchio</i>) ³⁻¹⁴	€ 6,00

Liquori da dessert

	BICCHIERE	BOTTIGLIA 0,375ML
Vinsanto Metinella	€ 7,00	
Vinsanto Frescobaldi	€ 6,00	
Vinsanto classico Borgo scopeto		€ 28,00
Barolo Chinato	€ 7,00	
Zibibbo	€ 5,00	
Sauternes	€ 6,00	
Muffato Toscano Nobilis 2019 Terre del Marchesato	€ 10,00	
Passito di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata	€ 8,00	€ 48,00