

Menù

Antipasti

“Il taglierone” affettati, formaggi, confetture, squacquerone e sott’olio con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone)	€ 15.00
Brucciati di prosciutto all’aceto su misticanza	€ 8.00
“Il taglierino” di culatello e squacquerone	€ 9.00
Crostini di fegatini alla “toscana”	€ 8.00
Bruschette ai porcini	€ 9.00
Sformatino di squacquerone con bruciati di culatello	€ 9.00
Carpaccio di roast-beef con funghi porcini	€ 10.00
Pecorini misti dalla toscana con miele e confetture	€ 10.00

Primi Piatti

Tagliatelle al ragù	€ 9.00
Taglioline funghi porcini e guanciale	€ 10.00
Garganelli alla boscaiola, ragù di carne e funghi porcini	€ 10.00
Tortelloni di ricotta al burro fuso e salvia / erba cipollina	€ 9.00
Ravioli di ricotta in pasta verde con pancetta rosolata / con pomodoro e scaglie di parmigiano	€ 9.00
Tortelli di patate al ragù/porcini	€ 10.00
Tortellini in brodo	€ 10.00
Passatelli asciutti su fonduta di parmigiano con bruciati di culatello	€ 10.00
Dalla tradizione, la Domenica, Lasagne al forno in pasta verde	€ 10.00

*I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni:
Cereali contenenti glutine, uova, pesce, derivati del latte, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi.
Vi chiediamo di comunicare al personale in maniera tempestiva, eventuali problematiche alimentari, per garantirvi un servizio ottimale.
Alcuni prodotti di nostra produzione vengono conservati con la tecnica dell’abbattimento di temperatura
secondo i criteri di una corretta interpretazione HACCP*

Dalla padella...

Scaloppine al limone con verdure al vapore	€ 13.00
Cotoletta di pollo frita con patate	€ 13.00
Polenta frita e squacquerone	€ 7.00
Gran fritto di verdure (patate, zucchine, melanzane)	€ 10.00

...alla brace

Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte	€ 13.00
Castrato con pomodori alla griglia	€ 15.00
Salsiccia, pancetta e costola di maiale alla brace con patate fritte	€ 13.00
Bistecca alla fiorentina (min. 8 hg) Hg	€ 5.00
Tagliata di manzo profumata al rosmarino con polenta alla brace	€ 20.00
Paillard di vitello con verdure gratinate	€ 13.00

Le “essenze” del bosco

Cappelle di funghi porcini alla brace	€ 13.00
Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone	€ 15.00
Scaloppina di vitello ai porcini	€ 15.00
Tagliata di manzo ai funghi porcini	€ 23.00

I contorni

Patate fritte	€ 4.00
Polenta frita	€ 4.00
Fritto misto di verdure	€ 5.00
Zucchine, melanzane e pomodori alla griglia	€ 5.00
Valeriana, pere e pecorino	€ 4.00
Rucola, pomodorini e olive taggiasche	€ 4.00
Funghi porcini fritti	€ 10.00

I dolci

Zuppa inglese della nostra tradizione	€ 6.00
Meringa ai marroni di Castel del Rio	€ 6.00
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 6.00
Semifreddo alla vaniglia con salsa di pesche	€ 6.00
Tenerina al cioccolato	€ 6.00
Gelato alla nocciola, crema e cioccolato	€ 5.00
Sorbetto al limone / caffè	€ 5.00
Yogurt bianco con miele e marroni	€ 6.00
Semifreddo al croccantino con cioccolato	€ 6.00
Cantucci “Biscottificio Mattei” con Passito	€ 8.00

Pane e coperto € 3,00



1947•2022
75 anni