

Antipasti

| | |
|--|---------|
| “Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone) | € 15.00 |
| “Il taglierino” culatello, scquacquerone e piadina romagnola | € 9.00 |
| Crostini di fegati alla “toscana” | € 8.00 |
| Insalatina di cavolo cappuccio con bruciatini di speck | € 8.00 |
| Pecorini misti dalla toscana con miele e confetture | € 10.00 |

Gli antipasti dal bosco:

| | |
|--|---------|
| Sformatino di squacquerone con tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto) | € 12.00 |
| Le bruschette ai funghi porcini | € 9.00 |
| Carpaccio di roast-beef con funghi porcini | € 10.00 |

Primi Piatti

| | |
|--|---------|
| Tagliatelle al ragù | € 9.00 |
| Tortelli di ricotta al burro fuso e salvia | € 9.00 |
| Ravioli di ricotta in pasta verde con pancetta rosolata | € 9.00 |
| Tortelli di patate al ragù / burro fuso e ricotta affumicata | € 10.00 |
| Tortellini in brodo | € 10.00 |
| Passatelli in brodo | € 10.00 |

Primi piatti ai sapori del bosco:

| | |
|---|---------|
| Taglioline ai funghi porcini e guanciale | € 10.00 |
| Tortelli di patate ai funghi porcini | € 10.00 |
| Garganelli alla boscaiola, ragù di carne e funghi porcini | € 10.00 |
| Passatelli asciutti su fonduta e tartufo bianco | € 20.00 |
| Taglioline al tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto) | € 20.00 |
| Cappellacci di marroni con la saba / olio e pepe nero | € 12.00 |
| Fettuccine di marroni con noci e pinoli | € 10.00 |
| Dalla tradizione, la Domenica, Lasagne al forno in pasta verde | € 10.00 |

Dalla padella...

| | |
|--|---------|
| Scaloppina di vitello 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) e polenta | € 10.00 |

Dal bosco alla padella:

| | |
|--|---------|
| Scaloppine di vitello al tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto) | € 20.00 |
| Uovo all’occhio di bue con tartufo bianco (secondo disponibilità del prodotto) | € 13.00 |
| Cotoletta di maiale con fonduta di parmigiano e tartufo (secondo disponibilità del prodotto) | € 20.00 |
| Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone | € 15.00 |
| Filetto di maiale scaloppato ai marroni | € 13.00 |

...alla brace

| | |
|---|-----------|
| Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte | € 13.00 |
| Castrato con pomodori alla griglia | € 13.00 |
| Bistecca alla fiorentina media c.a 7hg | Hg € 5.00 |
| Tagliata di manzo profumata al rosmarino con polenta alla brace | € 20.00 |
| Misto maiale “salsiccia, costola e pancetta” con patate | € 13.00 |
| Paillard di vitello con verdure gratinate | € 13.00 |

Le “essenze” del bosco alla brace:

| | |
|---|---------|
| Cappelle di porcini alla brace con polenta | € 13.00 |
| Tagliata di manzo ai funghi porcini | € 20.00 |
| Tagliata di manzo al tartufo bianco (secondo disponibilità di prodotto) | € 25.00 |
| Pane e coperto | € 3.00 |

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 fritti | € 10.00 |

I dolci

| | |
|--|--------|
| La Meringa ai marroni di Castel del Rio | € 6.00 |
| Yogurt bianco con miele e marroni sciroppati | € 6.00 |
| La panna cotta ai frutti di bosco | € 6.00 |
| La Zuppa inglese della nostra tradizione | € 6.00 |
| Cantucci “Biscottificio Mattei” con Passito | € 8.00 |
| Cocotte di lamponi caldi con spuma di zabaglione | € 6.00 |
| La Sacher | € 6.00 |
| Il nostro gelato alla crema con salsa al cacao o affogato al caffè | € 6.00 |

I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce, derivati del latte, sedano, frutta a guscio, senape, sesamo, molluschi, crostacei, arachidi e derivati, soia, anidride solforosa e solfiti.

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.