

ANTIPASTI

Merluzzo al Nero, Guacamole e che Capperi!!!	€ 10,00
Sformato di Carote e Ginger, Ricotta Condita e Zeste di Limone	€ 8,00
Tartara di Manzo	€ 9,00
Pasticcio di Fegatini e Pane all'Uvetta	€ 8,00
Coniglio alle Olive in Aspic	€ 9,00

PRIMI PIATTI

Tortellini fatti a mano al Aglio, Olio e Peperoncino di Duilio	€ 15,00
Risotto alle Lumache in Burgugnone	€ 15,00
Spaghettini Martelli alla Salsa di Pomodoro Arrosto	€ 10,00
Crema di Cannellini, Stracciatella e Acciughe al Pesto	€ 13,00
Pappa al Pomodoro	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Il Piccione Summertime	€ 25,00
Tagliata di Manzo di Casa Ceccatelli di Greve in Chianti	€ 20,00
Porcello Tonnello	€ 20,00
Verdure di Stagione Cotte e Crude	€ 18,00
Polpettone Tradizionale dell'Osteria	€ 18,00
Borlotti all'Uccelletto con Salsicce Fatte a mano Arrostate	€ 17,00

AMBIENTALE, PREFERIBILMENTE SE NATI NON LONTANO DA QUESTA OSTERIA

SALUMI

SALUMI FATTI A MANO IN OSTERIA

Gota Lessa di Cinta Senese	€ 8,00
Guanciale Piccante di Cinta Senese	€ 12,00
Capocollo di Cinta Senese	€ 8,00
Lombetto di Cinta Senese	€ 10,00
"Non-Prosciutto" Cotto di Cinta Senese	€ 8,00
"Bresaola" della Val d'Elsa	€ 14,00

SALUMI SELEZIONATI

Prosciutto di Grigio della Montagnola 24 mesi	€ 12,00
Finocchiona Toscana	€ 10,00
Soppressata mista di Maiale e Cinghiale	€ 8,00

.....

Selezione di salumi di nostra produzione	€ 20,00
Selezione di salumi mista	€ 20,00
Selezione di tutti i nostri salumi	€ 30,00

FORMAGGI

Parmigiano di Vacche Rosse 36 mesi	€ 10,00
------------------------------------	---------

FORMAGGI AFFINATI DA FABIO MAZZONE DI OLBIA

Pecorino Fresco a latte cotto	€ 7,00
Canestrato di pecora di 18 mesi	€ 9,00
Erborinato di pecora	€ 9,00
Fiore Sardo	€ 10,00

FORMAGGI DI CAPRA DI SANTA MARGHERITA

Tronchetto di Capra alla cenere fresco	€ 10,00
Verticale di Tronchetti di Capra alla cenere	€ 20,00
Selezione dei nostri formaggi	€ 18,00

LE PIETANZE DEL GIORNO ED EVENTUALI VARIAZIONI DEL MENÙ SONO RIPORTATE SULLA LAVAGNA