

MENÙ



/2, 4/

ANTIPASTI

LE CROCCHETTE di patate , timo e pecorino di nonno Beni /1, 2, 4, / /Potatoes CROQUETTES whit pecorino cheese and thyme	10€
IL TOSCANO con i suoi salumi del salumificio Triglia di Gombitelli, e tanto altro... /IL TOSCANO with salumificio Triglia's cold cuts and other more.../ /2,4,13/	12€
LA PASTA FRITTA con crudo e stracchino /2,4,13/ /FRIED DOUGH with raw ham and stracchino /	8€
TRIPPA FRITTA DA INZUPPARE NELLA SUA SALSINA DI ZUCCHINE E MENTA /2/ / FRIED tripe with zucchine and mini sauce/	11€
LA TARTARE DI manzo con olio al rosmarino e tuorlo fritto / beef tartare , rosemary oil and fried yolk/ /1,2/	12€
INSALATA DI CARCIOFI, OLIO ALLE ACCIUGHE E PARMIGIANO 24M /4,11/ /artichocks salad with anchovies oil and 24 month parmesan/	10€

PRIMI PIATTI

I TORDELLI della nonna Zeffira al ragù /1, 2, 4,13, 8/ /THE TORDELLI OF GRANDMOTHER ZEFFIRA with ragù sauce /	10€
I PICI AL RAGÙ BIANCO DI BACCALÀ /13,2,11/ /PICI with white stockfish ragù /	12€
I RAVIOLI di PATATE E PESTO DI AGLIO ORSINO al burro e parmigiano 24M / 1, 2, 13, 4,6/ / Ravioli potatoes and wild garlic pesto with butter dressing and 24M parmesan	11€
PAPPARDELLE AL cinghiale /2, 8,13 / /pappardelle with wild boar ragù/	11€
TAGLIOLINI DELLA MI NONNA , burro, rosmarino, salvia e zeste di limone /My grandmother's tagliolini, butter , rosemary, sage and lemon /1,2,4/	10€

SECONDI PIATTI

LA BISTECCA di femmina della garfagnana con le sue patate arrosto (1kg) /GARFAGNANA'S FEMALE STEAK with her rosemary potatoes (1kg) /	42€
LA TAGLIATA DI Picanha con padellata contadina /THE Picanha SLICED STEAK with mixed backed vegetables /	17€
IL FRITTO MISTO DELL'AIA con le sue verdure pastellate /1, 2/ /THE MIXED FRIED FARMYARD with his battered vegetables /	15€
PANCIA DI MAIALE agli odori del campo con cipolle caramellate e patate arrosto / pork with rosemary and sage with caramelized onions and roasted potatoes/ /2/	14€
AGNELLO ALLA BRACE E CARCIOFI CON CITRONETTE ALLA MENTA / Lamb with artichoks and mini citronette	16€
IL GALLETTO AL MATTONE con insalata di stagione /roasted cockerel with seasonal salad/ /1/	16€

DOLCI

A discrezione dello chef

5€

BEVANDE

BIBITE IN VETRO (COCACOLA, FANTA...)	3€		
BIRRA IN BOTTIGLIA (66cl)	4€	BIRRA MEDIA ALLA SPINA	5€
		BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	2,5€
BIRRA TEDESCA	5€	ACQUA (0.75)	2€
		CAFFÈ 1€	CAFFÈ CORRETTO 2€

