



## LISTA DALLA CUCINA

### ANTIPASTI

#### **Antipasto Montalbino**

Selezione di salumi, crostino ai fegatini e bruschetta con pomodorini infornati, pecorino della fattoria Palagiaccio con composta di frutta, verdure marinate e pinzimonio / 12

#### **La merenda del contadino**

Ribollita, polpettina di cavolfiore, crostone con cipolla stufata e formaggio fuso, cubetto di pane con vino e zucchero / 11

#### **Baccalà**

al vapore su crema di pane e broccoli saporiti / 11

#### **Tartare**

di Chianina, capperini, cipollotto e maionese fatta in casa / 12

### PRIMI

#### **Pappardelle**

ai grani antichi con ragù di Cinta di Montalbino / 10

#### **Tortelli**

ripieni di burrata conditi con crema d'aglio e rape rosse / 11

#### **Straccetti**

al coniglio, olive toscane e pomodorini confit / 11

#### **Zuppa**

di porri, salsiccia e pane croccante / 9



## SECONDI

### **Il Braciere**

Carni nostrali secondo disponibilità (chiedere al personale) / 15

Tagliata di manzo / 14

Bistecca alla Fiorentina / 40 per kg

Contorno di patate arrosto o insalata del giorno / 4

### **Bollito**

di cinghiale, patata lessa, verdure sottaceto e maionese fatta in casa / 14

### **Petto d'anatra**

in padella con erbette saltate / 16

## SELEZIONE DI FORMAGGI / 10

## DOLCI / 5

Meringa d'inverno, panna montata, cannella e frutta secca

Tartelletta con crema al limone e mascarpone fatto in casa

Torta al cioccolato e mousse di nocciola

## MENU BAMBINI

Penne al pomodoro, all'olio o al ragù / 7

Fettina di pollo impanato o Hamburger con patatine o verdure / 8

Coperto a persona / 2