



GLI ANTIPASTI



Fettunta con prosciutto di chinghiale.

15

Crostini con salsiccia toscana.

12

Salumi toscani con sottaceti

12

Crostini con fegatini alla toscana.

12

Tortino di carciofi

12

Tartare di manzo con 13 ingredienti

15

Polpo croccante con polenta

15

Tartare di salmone, mango
e spinacino fresco

15



I PRIMI



Zuppa del giorno
10

Gnocchi viola gratinati al pecorino toscano
13

Pappardelle al ragù di cinghiale
14

Pici all'Alba D'Oro.
13

Risotto Castelmagno all'aceto balsamico
13

Paccheri ripieni di baccalà
con pomodorini freschi e olive
(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)
15

Spaghetti con vongole veraci
(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)
15



IL PESCE



Baccalà alla Livornese

23

Tonno scottato
con sauté di verdure

25

Salmone ubriaco all'uva con polenta

25

Fritto misto Alba D'Oro.

23

I CONTORNI

Insalata mista.

5

Patate al forno.

5

Strascicata.

5

Carciofi trifolati

7



I SECONDI



Pollo alla birra con tegliata di verdure
18

Vitello CBT con erbe saltate
20

Cinghiale in umido con polenta
22

Tagliata di manzo con carciofi
25

Hamburger di Chianina
19

Costata di manzo alla griglia con
patate al forno.
25

Fiorentina frollata quattro settimane,
servita con cannellini alla toscana.
(1 kg per due persone)
60

I MIGLIORI TAGLI DI CARNE DELLA TRADIZIONE TOSCANA.

Nella preparazione dei piatti è talvolta necessario l'utilizzo di prodotti surgelati.
È a disposizione dei clienti la lista degli ingredienti, con indicazione delle sostanze allergene.