

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciaro	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccìa, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccìa, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00

Entrate

Antipastone della casa (salumi, formaggi, crostini & fantasia)	€ 10,00
Crostini misti a fantasia del cuoco	€ 5,00
Crostone fagioli, cavolo nero e rigatino	€ 6,00
Muffone al forno con sedano fresco	€ 6,50
Palamita 🌻 sott'olio con giardiniera rossa	€ 7,00
Cipolla di Certaldo 🌻 brasata su fonduta di pecorino	€ 7,00
Pasticcio di daino in lardo e prugne	€ 8,00
Tagliere del norcino 🌻	€ 10,00
Tagliere del caciario	€ 10,00

Minestre, pappe e paste asciutte

-Tutte le paste son fatte in casa, tutti i sughi pure - per chi vuole c'è anche la pasta senza glutine

Ribollita	€ 6,00
Fagiolo di Sorana 🌻 in zuppa Lombarda	€ 8,00
Pici - alla nana	€ 8,00
- all'aglione	€ 8,00
Tortelli di patate al sugo di lepre	€ 9,00
Tagliatelle di farro al ragù di funghi	€ 9,00

Ciccia, erbaggi e legumi

Arista con mele e prugne	€ 9,00
Piccione ripieno	€ 11,00
Trippa	€ 6,50
<i>Alla brace:</i>	
Tagliata di manzo "ignuda"	€ 11,00
Incaciata / acciugata / rucola e parmigiano	€ 13,00
Rosticciana & salsicce	€ 7,00
Fiorentina d.o.p. quando c'è o su prenotazione	all'Hg € 4,50
<i>Contorni:</i>	
Cannellini all'olio	€ 3,50
Sformatino di verdure miste	€ 3,50
Padellata di verdure di stagione	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
<i>Insalate:</i>	
Mista del giorno	€ 5,00
Condito novembrino (verza, barbabietola, acciuga, aglio)	€ 7,00
Medicea (insalata, farro, pollo, uvetta, pinoli, sedano, mela)	€ 8,00


Finale

Cacio "finisci vino"	€ 2,50
Crema bruciata al caffè	€ 3,50
Zuppa inglese	€ 3,50
Tortino caldo al cioccolato	€ 4,50
Necci alla ricotta sbattuta e "vecchiarelle" al cacao	€ 4,50
Sfratto dei Goym 🌻 con pera cotta nel chianti	€ 5,00
Cantuccini e Vin Santo	€ 5,00

Beveraggi

Acqua alla spina (naturalizzata) naturale o con le bolle	€ 0,50
Acqua in bottiglia	€ 2,00
Vino della casa	
<i>Rosso: Piticciano (Colle Val d'Elsa) - Bianco: Canneta (San Gimignano) - biologici!</i>	
1 bicchiere	€ 2,00
1 bottiglia	€ 6,00
1 bicchiere di Prosecco di <i>La Jara (Valdobbiadene) - bio</i>	€ 2,50
Per altri vini al bicchiere, chiedere al cameriere	
Birra (in bottiglia): Ekò	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Succhi di frutta Achillea (mela, pera & ananas)	€ 2,50
Succhi di frutta TVB (solo frutta frullata)	€ 2,50
Caffè <i>Mokaflor di Firenze</i>	€ 1,00
Cappuccino / Caffè latte / Caffè USA	€ 1,50
Liquori classici italiani (Sambuca, Montenegro, Lucano ecc.)	€ 2,00
Assortimento di grappe & altri distillati - chiedere al cameriere...	



 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Pane & coperto € 1,00