

# Menù commerciale a pranzo

## Portate a € 8.00

Prosciutto toscano al coltello con brushetta  
Salmone marinato a freddo con aneto e crema acida  
Risotto con funghi porcini freschi (20min. di cottura)  
\*\* Pici trafilati con cozze e vongole  
Rustichelli con melanzana stufata e pecorino toscano  
Spaghetti freschi integrali al pomodoro, basilico e ricotta di capra  
Orecchiette strascicate al pesto toscano

## Portate a €12.00

Scaloppine di vitello ai porcini  
Tagliata di controfiletto Garonnese con cannellini e rucola  
Mezzo galletto spaccato alla griglia con patate

## Piatti unici a € 16.00

\*\*Crocante Calamaro saltato, orecchiette al pesto toscano  
Branzino fresco alla griglia e \*\* Pici trafilati con cozze e vongole  
Tagliata di controfiletto Garonnese con cannellini, Rustichelli melanzana e pecorino  
Tartar di manzo scottata, spaghetti integrali al pomodoro, basilico e ricotta di capra  
Scaloppine di vitellone ai porcini, tagliatelle fresche con scamerita e guanciale

Coperto	€ 2.00
<b>Pane celiaco</b>	€ 3.00
Calice di vino bianco o rosso	€ 4.00
Caffè espresso	€ 1.50
Acqua	€ 1.00

(Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)

\*Prodotti surgelati

\*\* Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

\*\*\* Prodotti bonificati

**In caso di allergie ed intolleranze richiedere tabelle allergeni  
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni**