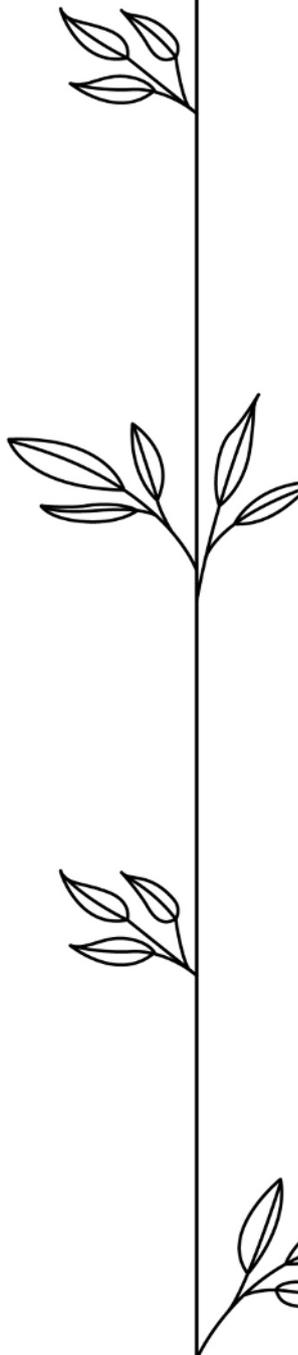


ME

NÙ

PROPOSTE



**CROSTONE DEL MARINAIO PURO O
CON VERDURE** € 8

FRITTO DELL'ORTO € 8

CARPACCIO DI BACCALA' E AGRUMI
€ 8

**TORTELLI MAREMMANI CON RAGU'
DI CHIANINA** € 15

MOMENTI DI BLU

Paccheri di grano duro toscano
conditi con sugo di baccalà,
acciughe e pomodorini € 15

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E NON SOLO

Spaghetti di grano duro toscano
conditi con aglio, con il nostro
olio evo bio e con peperoncino e
zest di limone a piacere €15

FISH & CHIPS

Baccalà e patate tagliate al
coltello fritte € 15

**FLAN DI CAVOLO NERO CON SALSA DI
PECORINO TOSCANO** € 12

**FILETTO DI CINTA SENESE CON
PATATE ARROSTO** € 15

**SALAME DI CIOCCOLATO CON
MARMELLATA DI ARANCE AMARE** € 7

**CROSTATA FATTA IN CASA CON
CONFETTURA DI UVA FRAGOLA** € 7

MOUSSE DI RICOTTA E CAFFE'
(antico dolce toscano) € 7

LA PICCOLA

CANTINA

BRUMOSO, cantina Il Poderone vermentino frizzante 15

ALBERTO, cantina Bulichella, san giovese merlot e cabernet BIO 18

LOREN, cantina Brancatelli, rosè BIO 15

AMEDEO, cantina Bulichella, vermentino BIO 15

BIRRA DI QUI, birra toscana BIO prodotta in 3 differenti gusti, per un viaggio nella nostra Regione a scelta tra Detour Brun, Nikulas, Errante l'ultima gluten free 5