

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro locale, i nostri piatti vengono preparati solo dopo la vostra ordinazione quindi chiediamo un po' di pazienza , se oggi non avete il tempo di godere il nostro panorama accanto a un bicchiere di vino , sara' per la prossima volta ,

GRAZIE della vostra comprensione

Il nome dei nostri piatti/panini sono casolari intorno a Badia a Passignano

(The name of our sandwiches are farmhouses around Badia a Passignano)

Vuoi fare una festa ? (pranzo o cena)

chiedi siamo a tua completa disposizione

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

DRINK

COPERTO			€ 1
CAFFE'	(ESPRESSO,DECAFFEINATO,ORZO)		€ 2
CAPPUCCINO			€ 2,5
SUCCHI DI FRUTTA	(FRUIT JUICES)		€ 3
	(ARANCIA,MELA,PERA,PESCA,MIRTILLO,ANANAS,ALBICOCCA,POMPELMO,ACE)		
	(ORANGE,APPLE,PEAR,BLUEBERRY,PINEAPPLE,APRICOT,ACE,GRAPEFRUIT)		
ANALCOLICI, BIBITE IN BOTTIGLIA	(BOTTLE DRINK)		€ 3
	(CRODINO,BITTER,LEMONSODA,ACQUA TONICA,BIRRA ANALCOLICA,FANTA ,COCA COLA, COCA ZERO,SPRITE,CHINOTTO...)		
BIRRE IN BOTTIGLIA	(BOTTLE BEER)	33 CL	€ 3
	(ICHNUSA NON FILTRATA, TENNENT'S,MORETTI(FILTRATA A FREDDO), MENABREA CHIARA E ROSSA)		
BIRRA MORETTI		66 CL	€ 5
BIRRA ALLA SPINA	(DRAF BEER)	PICCOLA (SMALL)	€ 3
		MEDIA (MEDIUM)	€ 5
DIVINACCIO	(APERITIVO CON PASSOA, GOCCE DI AQUAVITE,PROSECCO,SODA)		€ 5
	(APPETIZER WITH A PASSOA OF SPARKLING WINE,PROSECCO AND SODA)		
APERITIVO	(APPETIZER)		€ 5
	(APEROL SPRITZ,HUGO,AMERICANO,NEGRONI)		
PROSECCO	(BICCHIERE)	(GLASS)	€ 5
PROSECCO BOTTIGLIA		(BOTTLE)	€ 18
AMARI	(AVERNA, CAPO, MONTENEGRO, BRAULIO, UNICOM, L'ABARO)		€ 4
GRAPPE	(BIANCA , BARRICATA , AROMATIZATE)		€ 4
LIQUORI	(LIMONCELLO, SAMBUCA, PASSITO, ECC...)		€ 4
ACQUA	(PLASTICA 50CL)		€ 2
ACQUA		75 CL	€ 2
VINO SPUMANTE	(BOLLICINE)	(TENER BANFI)	€ 18
VINO DELLA CASA	50 CL	(HOUSE WINE RED AND WHITE)	€ 6
VINO DELLA CASA	1 L	(HOUSE WINE RED AND WHITE)	€ 10

CROSTONI CALDI (HOT)

€ 6

CAPANNOLE

*LAMPREDOTTO CON SPINACI
(LAMPREDOTTO WITH SPINACH)*

CASE NUOVE

*VERDURE GRIGLIATE, MOZZARELLA
(GRILLED VEGETABLES ,MOZZARELLA)*

COMUNE

*FAGIOLI, LARDO DI COLONNATA, SALE AL TARTUFO
(LARD BEANS FROM COLONNATA SALT WITH TRUFFLES)*

CASTAGNETO

*POMODORI, MOZZARELLA, ORIGANO
(TOMATOES, MOZZARELLA, OREGANO)*

CALCINAIA

*FRIARELLI, PECORINO, SALAME PICCANTE
(COOKED TURNIPS PECORINO, SPICY SALAMI)*

CASETTO

*CREMA DI FORMAGGI, LAMPONI, LARDO DI COLONNATA, RUCOLA
(CREAM OF CHEESES, RASPBERRIES, LARDO DI COLONNATA, ROCKET)*

CRESTI

*CREMA DI FORMAGGI, CREMA DI ZUCCA GIALLA, PANCETTA CROCCANTE
(CREAM CHEESE, PUMPKIN CREAM, CRISPY BACON)*

CORBINELLE

*MOZZARELLA, CARCIOFI, POMODORI SECCHI
(MOZZARELLA, ARTICHOKE, DRY TOMATOES)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

CROSTONI

€ 6

CASTEROTTO

*GORGONZOLA, PANCETTA, SALVIA
(GORGONZOLA, BACON, SAGE)*

CERCHIAIA

*CREMA DI FORMAGGI, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, TARTUFO
(CREAM OF CHEESES, RAW HAM ROCKET, TRUFFLE)*

CIPRESSA

*CREMA DI FORMAGGI, MORTADELLA, CRANELLA DI PISTACCHI
(CREAM CHEESES, MORTADELLA, CHOPPED PISTACCHI)*

CAVA

*STRACCIATELLA AL TARTUFO, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE
(TRUFFLE STACCIATELLA CHEESE, BAKED HAM, OLIVES)*

CORRIDOIO

*POMODORI, PECORINO, RUCOLA, ACETO BALSAMICO
(TOMATOES, PECORINO CHEESE, ROCKET, BALSAMIC)*

COLI

*BRIE, NOCI, MIELE, MIRTILLI
(BRIE, WALNUTS, HONEY, BLUEBERRIES)*

CASTELLO

*SBRICIOLONA, CREMA DI FORMAGGIO, GRANELLA DI NOCCIOLE, MIELE
(SBRICIOLONA, CREAM OF CHEESES, CHOPPED HAZELNUTS, HONEY)*

INSALATA (SALAD)

€ 6

FANTONI

*INSALATA, TONNO, MOZZARELLA, POMODORI
(SALAD, TUNA, MOZZARELLA, TOMATOES)*

FONTE VECCHIA

*MOZZARELLA, CETRIOLI, POMODORI, CAPPERI
(MOZZARELLA, CUCUMBERS, TOMATOES, CAPPERI)*

FARA

*INSALATA, MOZZARELLA, OLIVE, CARCIOFI
(SALAD, MOZZARELLA, OLIVES, ARTICHOKE)*

FORNACE

*INSALATA, PECORINO, PERE, NOCI
(SALAD, PECORINO CHEESE, PEARS, WALNUTS)*

FILLINELLE

*PEPERONI, POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLE, FETA
(PEPPERS, TOMATOES, CUCUMBERS, ONIONS, FETA)*

FONTE

*INSALATA, RICOTTA, POMODORI SECCHI, SEMI VARI
(SALAD, RICOTTA, DRY TOMATOES, VARIOUS SEEDS)*

FONTANELLE

*INSALATA, CECI, POMODORI, LIME
(SALAD, CHICKPEAS, TOMATOES, LIME)*

FONTINA

*INSALATA, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(SALAD, MOZZARELLA, GRILLE VEGETABLES)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

PANINI (SANDWICHES)

FETTE DI PANE (BREAD SLICES) € 6

SCHIACCIATA / FOCACCIA (BREAD WITH OIL AND SALAD) € 7

MORTADELLA

MASINI

*MORTADELLA, MOZZARELLA, CARCIOFI, BALSAMICO
(MORTADELLA, MOZZARELLA, ARTICHOKE, BALSAMIC)*

MONTI

*MORTADELLA, STRACCIATELLA, POMODORI, BASILICO
(MORTADELLA, SPREADABLE CHEESE, TOMATOES, BASIL)*

MASSA

*MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO
(MORTADELLA, SPREADABLE CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS)*

MASSOLE

*MORTADELLA, SALSA PICCANTE, POMODORI SECCHI, INSALATA
(MORTADELLA, SPICY SAUCE, DRY TOMATOES)*

MARCIGLIANO

*MORTADELLA AL TARTUFO, PECORINO, POMODORI
(MORTADELLA WITH TRUFFLES, PECORINO CHEESE, TOMATOES)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

PROSCIUTTO COTTO (COOKED HAM)

PALLONAI

*PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA, INSALATA, BALSAMICO
(BAKED HAM, RICOTTA CHEESE, SALAD, BALSAMIC)*

PRETALE

*PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI FUNGHI, MOZZARELLA, INSALATA
(BAKED HAM, MUSHROOMS CREAM, MOZZARELLA, SALAD)*

PERETOLA

*PROSCIUTTO COTTO, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, INSALATA
(BAKED HAM, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, SALAD)*

PIERINI

*PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, PECORINO AL TARTUFO
(BAKED HAM WITH TRUFFLE, PECORINO WITH TRUFFLE)*

PIETTO

*PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(BAKED HAM, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)*

PIAZZA

*PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, MOZZARELLA, FRIARIELLI
(BAKED HAM, MOZZARELLA, COOKED TURNIPS)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO **(TUSCAN RAW HAM)**

BACINELLA

PROSCIUTTO CRUDO, PECORINO
(RAW HAM, PECORINO CHEESE)

BONANNI

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, INSALATA
(RAW HAM, MOZZARELLA, SALAD)

BORGO

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORI, BALSAMICO
(RAW HAM, MOZZARELLA, TOMATOES, BALSAMIC)

BUCOTTO

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA, TARTUFO, RUCOLA
(RAW HAM, SPREADABLE CHEESE, TRUFFLE, ROCKET)

BROGINO

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA, VERDURE GRIGLIATE, BALSAMICO
(RAW HAM, SPREADABLE CHEESE, GRILLED VEGETABLES, BALSAMIC)

BRICOLA

PROSCIUTTO CRUDO, CREMA DI FORMAGGI, POMODORI SECCHI, MELANZANE
(RAW HAM, CREAM OF CHEESE, DRY TOMATOES, EGGPLANT)

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

SBRICIOLONA
(TYPICAL FLORENTINE SALAMI WITH FENNEL)

SAN BRIZZI

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, RUCOLA
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, ROCKET SALAD)

SANT'ANDREA

SBRICIOLONA, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, INSALATA
(SBRICIOLONA, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, SALAD)

SAN GIUSEPPE

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)

SAN MARINO

SBRICIOLONA, GRANELLA DI NOCCIOLE, CREMA DI FORMAGGI, MIELE
(SBRICIOLONA, CREAM OF CHEESES, CHOPPED HAZELNUTS, HONEY)

SAN PIERO

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, SALSA PICCANTE, FRIARIELLI
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, SPICY SAUCE, COOKED TURNIPS)

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

SALAME TOSCANO **(TUSCAN SALAMI)**

SODINO

SALAME, MOZZARELLA, INSALATA
(SALAME MOZZARELLA, SALAD)

SILLANO

SALAME, POMODORI, RUCOLA, BALSAMICO
(SALAME, TOMATOES, ROCKED, BALSAMIC)

SELVA

SALAME AL TARTUFO, STRACCIATELLA, FRIARIELLI
(SALAME WITH TRUFFLE, SPREADABLE CHEESE, COOKED TURNIPS)

SASSAIA

SALAME AL TARTUFO, CREMA DI FUNGHI, INSALATA
(SALAME WITH TRUFFLE, MUSHROOMS CREAM, SALAD)

SOLATIO

SALAME PICCANTE, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, BALSAMICO
(SPICY SALAME, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES BALSAMIC)

SARDELLA

SALAME PICCANTE, MOZZARELLA, FRIARIELLI
(SPICY SALAME, MOZZARELLA, COOKED TURNIPS)

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

SOPRASSATA

(TYPICAL FLORENTINE BOILED PORK RINDS WITH SPICES)

REPERTOLI

SOPRASSATA, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(SOPRASSATA, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)

RIGNANA

SOPRASSATA, STRACCIATELLA, SALSA VERDE
(SOPRASSATA, SPREADABLE CHEESE, GREEN SAUCE)

RIMAGGIO

SOPRASSATA, MOZZARELLA, SALSA PICCANTE, FRIARIELLI
(SOPRASSATA, MOZZARELLA, SPICY SAUCE, COOKED TURNIPS)

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

PANCETTA

(BACON)

LAMPADA

*PANCETTA, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, SALSA VERDE
(BACON, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, GREEN SAUCE)*

LASTRICO

*PANCETTA, GORGONZOLA, TARTUFO, RUCOLA
(BACON, GORGONZOLA CHEESE, TRUFFLE, ROCKET)*

LANDI

*PANCETTA, POMODORI, SALSA PICCANTE, BASILICO
(BACON, TOMATOES, SPICY SAUCE, BASIL)*

GAZZOLINA

*RIGATINO CROCCANTE, STRACCIATELLA, RUCOLA, NOCI
(CRUNCHY RIGATINO, SPREADABLE CHEESE, ROCKET, WALNUTS)*

UCCELLARE

*RIGATINO CROCCANTE, STRACCIATELLA, VERDURE GRIGLIATE
(CRUNCHY RIGATINO, SPREADABLE CHEESE, GRILLED VEGETABLES)*

VEGETARIANI

(VEGETARIAN)

VIGNOLA

PECORINO, PERE, CREMA DI NOCI, MIELE
(*PECORINO CHEESE, PEARS, WALNUT CREAM, HONEY*)

VALLE

MOZZARELLA, POMODORI, BASILICO, OLIO (LA BADIA)
(*MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL (LA BADIA)*)

VARDANA

FRIARIELLI, STRACCIATELLA, CREMA DI FUMGHI
(*COOKED TURNIPS, SPREADABLE CHEESE, MUSHROOMS CREAM*)

VIANACCIA

GORGONZOLA, CREMA DI ZUCCA, MELANZANE, INSALATA
(*GORGONZOLA CHEESE, PUMPKIN CREAM, EGGPLANT, SALAD*)

VIGNOLINA

MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(*MOZZARELLA, GRILLED VEGTABLES*)

TREDICI

TONNO, MOZZARELLA, POMODORI MAIONESE, CAPPERI
(*TUNA, MOZZARELLA, TOMATOES, MAYONNAISE, CAPERS*)

**I NOMI DEI NOSTRI TAGLIERI SONO DETTI FIORENTINI
(THE NAMES OF OUR CHOPPING BOARDS ARE TYPICAL
FLORENTINE PHARES)**

TAGLIERI
(CHOPPING BOARD)

TAGLIERE BISCHERO

€ 9

CROSTINI ASSORTITI (MIXED CROSTINI)

*FEGATINI, POMODORI, FUNGHI, TARTUFO, CARCIOFI
(LIVER, TOMATOES, MUSHROOMS, TRUFFLE, ARTICHOKES)*

TAGLIERE BUCAIOLO

€ 16

(MIX BRUSCHETTE)

*BRUSCHETTE AL POMODORO CON OLIO AROMATIZZATO: "LA
BADIA", TARTUFO, LIMONE, PICCANTE, AGLIO*

*(BRUSCHETTE WITH FLAVORED OIL: "LA BADIA", TRUFFLE,
LEMON, SPICY, GARLIC)*

TAGLIERE BRINDELLONE

€ 16

(TYPICAL FLORENTINE DISHES)

*RIBOLLITA, PAPPAL POMODORO, LAMPREDOTTO IN INZIMINO
(VEGETABLE SOUP WITH BREAD, BREAD AND TOMATOES SAUCE,
PORK INSIDES WITH SPINACH)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

TAGLIERE BOCCO

€ 14

(FORMAGGI) (CHEESE)

*BURRATA FUME', FORMAGGI AROMATIZZATI, CONFETTURA
(BURRATA SMOKED, FLAVORED CHEESES, JAMS)*

TAGLIERE GANZO

€ 16

(FORMAGGI) (CHEESE)

*BURRATA AL TARTUFO, RICOTTA CON CONFETTURA, BURRATA FUME'
(BURRATA WITH TRUFFLE, RICOTTA WITH JAM, BURRATA SMOKED)*

TAGLIERE CENCIO

€ 14

(SALUMI ASSORTITI) (MIX MEATS)

*PROSCIUTTO CRUDO, SBRICOLONA, SALAME, SOPRASSATA, PANCETTA
(RAW HAM, TUSCAN SALAMI, SALAMI WITH FENNEL, BACON)*

TAGLIERE GNAMO (MISTO) MIX)

€ 14

*DONZELLONE, CRUDO, STRACCHINO
(PASTA FRIES, RAW HAM, STRACCHINO)*

TAGLIERE BERNOCCOLO (MISTO) (MIX)

€ 14

*(SOLO MESI ESTIVI)
DONZELLONE, CRUDO, POPONE
(PASTA FRIES, RAW HAM, MELON)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

TAGLIERE BIRBONE

€ 14

(MISTO) (MIX)

*FORMAGGI E AFFETTATI MISTI E OLIVE
(CHEESES AND CUTS MIXED WITH OLIVES)*

TAGLIERE POGGIO E BUCA

€ 14

(MISTO) (MIX)

*FORMAGGI E AFFETTATI MISTI CON CROSTINI(FEGATINO E POMODORI)
(CHEESES AND CUTS MIXED WITH CROUNTONS (LIVER, TOMATOES)*

TAGLIERE BERTINA

€ 16

(MIX)

*SALSICCE DI CINGHIALE, FAGIOLI DELLA BEPPA, TARTARE DI SBRICOLONA
MIELE E NOCI
WILD BOAR SAUSAGES, BEANS, SBRICOLONA TARTARE WITH HONEY AND
WALNUT)*

TAGLIERE USCIO E BOTTEGA

€ 19

(TUTTO AL TARTUFO) (EVERYTHING WITH TRUFFLE)

*PROSCIUTTO COTTO, SALAME, PECORINO, BURRATA
(BAKED HAM, SALAME, PECORINO, BURRATA)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

TAGLIERE BONA

€ 18

(MISTO) (MIX)

*FORMAGGI E AFFETTATI ASSORTITI, CROSTINI, BURRATA FUME'
(ASSORTED SLICED CHEESE, CROUTONS, BURRATA SMOKED)*

TAGLIERE OH NACCHERO

€ 26

*SALUMI ASSORTITI , PECORINI AROMATIZZATI, CONFETTURA
(ASSORTED CURED MEATS, FLAVORED PECORINO, JAMS)*

TAGLIERE DEL CHIANTI

€ 26

(MISTO) (MIX)

*SALUMI E PECORINO ASSORTITI, CONFETTURA, VERDURE
GRIGLIATE, BURRATE CON TARTUFO E FUME', FAGLIOLI DELLA BEPPA
(ASSORTED CURED AND PECORINO CHEESES, JAMS, GRILLED
VEGETALES, BEANS, BURRATA TRUFFLES AND SMOKED)*

TAGLIERE STRACCIO

€ 26

(FORMAGGI) (CHEESE)

*PECORINI ASSORTITI, BURRATA AL TARTUFO, BURRATA FUME', RICOTTA
CON CONFETTURA, INSALATA CON PERE ,NOCI E PECORINO
(ASSORTED OF FLAVORED PECORINO, BURRATA WITH TRUFFLE AND
SMOKED, RICOTTA WITH JAM, SALAD WITH PECORINO, WALNUTS AND
PEARS)*

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

TAGLIERE MA HI CHE TU DICI

€ 26

RIBOLLITA, PAPPAL POMODORO, LAMPREDOTTO IN INZIMINO, FAGIOLI DELLA BEPPA, CROSTINI, TARTARE DI SBRICIOLONA CON MIELE E NOCI
(TYPICAL FLORENTINE DISHES, BEANS, CROSTINI, SBRICIOLONA TARTARE WITH HONEY AND WALNUTS)

TAGLIERE SENZA LILLERI NON SI LALLERA

€ 35

(TARTUFO) (TRUFFLE)

PROSCIUTTO COTTO, SALAME, MORTADELLA, BURRATA, PECORINO E CROSTINI. TUTTO AROMATIZZATO AL TARTUFO
(BAKED HAM, SALAME, MORTADELLA, BURRATA, PECORINO AND CROSTINI. ALL WITH TR)

TAGLIERE BADIA

€ 35

DEGUSTAZIONE VINI (BIANCO DIVINO, ROSSO DIVINO, DIVIN ROSE' CHIANTI CLASSICO, CHIANTI CLASSINO RISERVA)
TAGLIERE DI FORMAGGI ASSORTITI, AFFETTATI ASSORTITI LOCALI
(WINE TASTING, LOCAL CHEESE AND CUTS PLATTERS)

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

DOLCI (DESSERT) € 5

PANNA COTTA

CHEESECAKE

*CIOCCOLATO; PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CAMELLO SALATO
(CHOCOLATE, PISTACHIO, CAMEL, BERRIES)*

TORTA DELLA NONNA

TIRAMISU'

CANTUCCINI E VINSANTO

(BISCUITS WITH ALMOND AND SWEET WINE)

TORTINO AL CIOCCOLATO

TORTINO RISO E CREMA

GELATI (ICE CREAMS) € 5

SOLO PERIODO ESTIVO (ONLY SUMMER PERIOD)

TARTUFO BIANCO (WHITE CHOCOLATE AND COFFEE)

TARTUFO NERO (CHOCOLATE AND CREAM)

SORBETTO AL LIMONE (LEMON SORBET)

MATTONELLA (ICE CREAM WITH PINE NUTS)

*CIOCCOLATO, PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CAMELLO SALATO
(CHOCOLATE, PISTACHIO, BERRIES, CAMEL)*

TARTUFO NERO E BIANCO AFFOGATI NEL CAFFE' € 6

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE

PER INFORMAZIONE CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O LA BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE.

FOR INFORMATION ABOUT THE ALLERGENIC IN OUR RECIPES, PLEASE CONTACT BEFORE ORDERING THE MEAL OR DRINK THE STAFF.

1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE
8 FRUTTA CON GUSCIO 9 SEDANO 10 SENAPE 12 ANEDRIDE SOLFOROSA
13 LUPINI 14 MOLLUSCHI

SI RITIENE DI DOVERE SEGNALARE VISTA LA TIPOLOGIA DI ATTIVITA' E LA STRUTTURA DEL LOCALE E PUR PRATICANDO LE NECESSARIE NORME NON ESCLUDIAMO POSSIBILI CONTAMINAZIONI .