

DAGLI ANTICHI SAPORI DEL FUOCO A LEGNA.....

La carne Chianina I.G.P. "Indic. Geogr. Protetta"

<i>La bistecca Chianina alla Fiorentina nella costata o nel filetto</i>	<i>Petto</i>	€ 5,50
<i>Farsi consigliare dal cameriere x la frollatura ed il taglio</i>		
<i>Il filetto Chianino alla brace, all'aceto balsamico o al pepe verde</i>		€ 25,00
<i>La tagliata di filetto chianino coi porcini trifolati e pecorino di fossa</i>		€ 25,00
<i>Il filetto Chianino all'alpina (in stagione)</i>		€ 25,00
<i>La tagliata di chianina nella costata min. 700gr (consigliata x 2 pers.)</i>	<i>Petto</i>	€ 5,50
<i>Con rucola, funghi porcini o fagioli Zolfini</i>		
<i>Il peposo all'Imprunetina cotto nel chianti</i>		€ 15,00

I nostri maxi spiedi in bellavista

<i>Spiedo misto di "bistecca, vitella, salsicce, tacchino, maiale"</i>	<u>minimo x 2 a persona</u>	€ 16,00
<i>Spiedo di vitella</i>		€ 13,00
<i>Spiedo di tacchino con il lardo di Cinta Senese</i>		€ 13,00
<i>Spiedo di salsicce di Cinta Senese</i>		€ 13,00
<i>Spiedo di bistecca nazionale con la salsa tartufata</i>		€ 20,00

Le nostre tagliate

<i>di bistecca Nazionale con fagioli "Zolfini della Penna" con l'olio di fattoria</i>	€ 19,00
<i>... di filetto Nazionale con porcini trifolati e pecorino di Fossa</i>	€ 22,00
<i>... di bistecca Nazionale con la rucola</i>	€ 18,00
<i>... di bistecca Nazionale con porcini trifolati</i>	€ 20,00
<i>... di tacchino con spinaci e fonduta di formaggi</i>	€ 12,00
<i>... di pollo con radicchio rucola grana e vinaigrette all'aceto balsamico</i>	€ 12,00

I classici alla brace

<i>Galletto intero schiacciato al mattone</i>	€ 13,00
<i>La rosticciana</i>	€ 10,00
<i>Lombatina di vitella</i>	€ 16,00
<i>Filetto Nazionale alla brace</i>	€ 19,00
<i>Porcini freschi alla griglia (In stagione... consultare il cameriere-a)</i>	€ 15,00
<i>Lombatina alpina</i>	€ 23,00
<i>Filetto Nazionale alpina</i>	€ 23,00

Dalla cucina

<i>Filetto Nazionale all'aceto balsamico</i>	€ 19,00
<i>Filetto Nazionale al pepe verde</i>	€ 19,00

Coperto € 2,50

I Formaggi della Piazzetta

<i>Tagliere di formaggi misti e confetture di miele e fichi</i>	€ 10,00
<i>Il pecorino di Fossa con confetture e calice di vin santo</i>	€ 10,00
<i>Pecorino stagionato di “Grotta “</i>	€ 6,00
<i>Pecorino fresco di “Pienza “</i>	€ 6,00
<i>Pecorino fresco di Pienza profumato al tartufo</i>	€ 6,00
<i>Gorgonzola dolce</i>	€ 5,00
<i>Grana Padano fresco</i>	€ 5,00

I Contorni

<i>Coccio di fagioli “ Zolfini della Penna “ all’olio di fattoria</i>	€ 6,00
<i>Funghi Porcini freschi trifolati o fritti (in stagione consultare il cameriere-a)</i>	€ 9,00
<i>Peperoni alla griglia</i>	€ 4,00
<i>Spinaci saltati aglio e olio oppure all’agro</i>	€ 4,00
<i>Patate fritte fresche</i>	€ 4,00
<i>Composta di verdure a vapore</i>	€ 4,50
<i>Insalata mista piccola</i>	€ 4,00
<i>Insalata mista grande</i>	€ 8,00
<i>Insalata mista piccola con rucola e grana</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista piccola con tonno</i>	€ 5,50
<i>Insalata mista piccola con tonno e mozzarella</i>	€ 5,50
<i>Insalata piccola con pomodorini, tonno, capperi e rucola</i>	€ 5,50

LE INSALATE GRANDI COSTANO IL DOPPIO

Coperto € 2,50