

## ANTIPASTI

<u>Gran Tagliere di Nonna Rosa</u>	15,00
Selezione di salumi toscani, bruschette, pecorini di Pienza con miele e sottoli Cold cuts from Tuscany, ham and salami, served with toasted bread with sauces hot and cold, ewe's cheese from Pienza, vegetables in oil, sweet and sour sauce d Planche à découper e charcuterie locale, fromages de brebis de Pienza, pain grillée garnie, sauces en aigre-doux et miel	
<u>Le bruschette di Nonno Sesto</u>	7,00
Sei diversi modi di gustare i sapori della nostra terra Mixed typical tuscany bruschette Bruschette mixte typique toscane	
<u>Selezione di Pecorini di Pienza con miele e salse</u>	9,00
Tasting Pecorino cheese with sauce and honey of our production Sélection du Fromage di Pienza servi avec du miel et de la confiture	
<u>Taglierino di salumi toscani e formaggi locali</u>	8,00?
<u>TRADURRE IN FRANCESE E INGLESE</u>	
<u>Taglierino di salumi toscani</u>	7,00
Tasting Tuscany ham and salami Planche à découper de charcuterie locale	
<u>Prosciutto e melone</u>	7,00
Ham and melon Jambon et melon	

In base alla disponibilità alcune materie prime potrebbero essere congelate



## PRIMI PIATTI

Pici al ragù con la nana- <b>La prelibatezza dell'anatra</b> Pici duck sauce Pici avec sauce de canard	11,00
Pici all'aglione – <b>L'originale aglione DOP</b> Pici with aglione, tomato, chili Pici avec aglione, tomate, piment	10,00
Pici cacio e pepe Pici cheese and pepper Pici avec fromage et poivre	10,00
Tagliatelle al ragù toscano Noodles with beef stew Nouilles avec du boeuf ragoût	10,00
Pappardelle al ragù di cinghiale Rice with Porcini Riz aux cèpes	11,00
Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia o pesto di rucola Ricotta and spinach ravioli with butter and sage or rocket pesto Ravioli à la ricotta et aux épinards avec beurre et sauge ou pesto de roquette	12,00
Risotto ai porcini mantecato con panna e formaggio Tempo di cottura 20 minuti Porcini Rice creamed with Cream and cheese (20 minutes) Riz aux cèpes crémeux à la crème et au fromage (20 minutes)	12,00
Pasta di grano duro con pomodoro e basilico Penne tomato and basil Tomate et basilic pennette	7,00

In base alla disponibilità alcune materie prime potrebbero essere congelate



**“LA CICCIA DELLA NONNA”**

**OFFERTA BISTECCA ALLA FIORENTINA 59,00**

**1kg di carne ben frollata e cotta alla griglia  
secondo la tradizione toscana  
2 contorni a scelta  
2 calici del nostro rosso locale  
1 acqua demineralizzata  
Coperto per 2 persone**



## SECONDI

<u>Bistecca alla fiorentina</u> all'etto (min. 9 etti)	4,90
T-bone steak (min. 9 ounces) - Steak à la florentine (min. 9 onces)	
<u>Costata di manzo</u> (circa 5 etti)	19,00
Beef steak - Steak de boeuf	
<u>Il Filetto</u> ai porcini o alla griglia	23,00 – 20,00
Filet with porcini - Grilled fillet - Bœuf grillé Filet avec cèpes	
<u>Tagliata di manzo</u> con rosmarino e pepe	18,00
Grilled beef with rosemary and pepper - Tranches de boeuf avec romarin et poivre	
<u>Tagliata di manzo</u> con lardo alle erbe	19,00
Grilled beef with lard - Tranches de boeuf avec du lard	
<u>Gran Grigliata</u> manzo, agnello e maiale	15,00
Grilled meat - Viande grillée mixte	
<u>Peposo di guancia di manzo</u> con purè di patate	14,00
Beef cheek with potatoes puree - joue de bœuf avec purée de pommes de terre	

Mezzo galletto al forno con patatine agli aromi 14,00

Half grilled chicken with potatoes

Demi-poulet aromatisé grille avec pommes de terre

Caprese: pomodoro, mozzarella e basilico 7,00

Caprese: tomato, mozzarella and basil - Caprese: tomate, mozzarella et basilic

### CONTORNI

Patate al forno con aromi 4,00

Baked potatoes with aromas - Pommes de terre au four avec des herbes

Verdure ripassate o all' agro 4,00

Vegetables with garlic, oil and hot pepper Les légumes à l'ail, l'huile et le piment

Insalata mista o verde 4,00

Mixed or green salad - Salade mixte ou vert

Fagioli cannellini agli aromi 4,00

Aromatic cannellini beans - Haricots cannellini aromatiques