

PRANZO - LUNCH
DALLE 12.30 ALLE 14.15

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI TOSCANI (7)

ARTISAN CURED MEATS AND SHEEP CHEESE

16

BRUSCHETTE, FAGIOLI E CAVOLO NERO (1)

BRUSCHETTA WITH TUSCAN BEANS AND BLACK CABBAGE

12

TRIPPA (9)

BEEF TRIPPE

12

PAPPA AL POMODORO (1)

PAPPA AL POMODORO

12

PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE DI STAGIONE (1-7)

ARTISANAL PASTA WITH VEGETABLES

13

PASTA ARTIGIANALE CON IL RAGU' DI CARNE LOCALE (1-7-9)

ARTISANAL PASTA WITH LOCAL MEAT RAGU'

13

LA FIORENTINA CON LE NOSTRE PATATE AL SALE GROSSO E ROSMARINO

T-BONE STEAK, ROASTED POTATOES, SALT AND ROSEMARY

56/KG

BACCALA' ARROSTO CON PATATE, OLIVE E POMODORI (4)

ROASTED COD FISH WITH POTATOES, OLIVES AND FRESH TOMATOES

18

BRASATO DI MANZO AL CHIANTI CLASSICO CON VERDURE DI STAGIONE (9)

BEEF BRAISED IN CHIANTI CLASSICO WINE WITH SEASONAL VEGETABLES

18

FEGATELLI DI MAIALE E VERZA (1)

ROASTED PORK LIVER WITH SAVOY CABBAGE

16

DOLCE (1-3-5-7-8)

DESSERT

7

CANTUCCI E VIN SANTO (7-8)

CANTUCCI BISCUIT WITH SWEET VIN SANTO WINE

7

AGRI...

OSTERIA
1126

IN CONFORMITÀ CON QUANTO PREVISTO DAL REG.
CEE 1169/2011,
LA INFORMIAMO CHE NEI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ
POTREBBERO ESSERE PRESENTI TUTTI GLI ALLERGENI.

COPERTO COVER CHARGE 3