

## *Bevande*

*Acqua Plose / San Pellegrino 3,00*

*Birra Bitburger in bottiglia cl33 5,00*

*Coca / Fanta in vetro cl 33 3,00*

*Amari / Grappe / Liquori 3,00/5,00*

*Caffè 2,00/2,50*

*Pane e coperto 2,50*

*\*In assenza del fresco possono essere utilizzati alimenti surgelati*

*N.B.: per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.*

## *Menù Autunno*



[www.labottegadimorello.it](http://www.labottegadimorello.it)

## Antipasti

Crostini misti e polentine 10,00

Uova Bio "Az. agricola I Fassi" nel padellino su tartufo di stagione 12,00 ☒

Sformato di patate di Montagna sul tartufo di stagione 12,00 ☒

Millefoglie di patate rosse, porcini freschi e fonduta di pecorino "Corzano e Paterno" 13,00

Selezione di Pecorini "Corzano e Paterno", miele e confettura di cipolla di certaldo 16,00 ☒

Battuta al coltello di Chianina Igp Certificata "Az Agricola Fierli" ☒

al naturale 18,00

con porcini freschi 20,00

con tartufo di stagione 20,00

## Le nostre Selezioni di Salumi Toscani ☒

Prosciutto del Pratomagno 12,00

Prosciutto del Pratomagno e Cinta Senese "Az. agricola Fierli" 14,00

## Primi

Tortellacci di patate al ragù di Chianina Igp "dal forno a legna" 13,00

Pappardelle "Pastificio Artigianale La Campofilone"

su ragù di cinghiale "dal forno a legna" 14,00

Pici in carbonara di lampredotto sbucciato, lime e salsa verde 14,00

Paccheri di Gragnano con zucca gialla grigliata, cipolla di Certaldo,

e pecorino stagionato "Corzano e Paterno" 14,00

Riso "Acquerello" con funghi porcini freschi, maggiorana

e grana stravecchio 36 mesi 15,00 ☒

Taglierini "Pastificio Artigianale Cav. Gocco" sul tartufo di stagione 16,00

## dal Forno a Legna

Goccio di trippa, poppa, lampredotto sbucciato con funghi porcini freschi

gratinato con grana stravecchio 36 mesi 18,00

Peposo di Chianina Igp Certificata "Az. agricola Fierli" alla fornacina con polentine fritte 18,00

## dalla Griglia ☒

### Bistecca

Scottona Italiana 5,00 hg

Carne selezionata con frollatura non inferiore ai 25 giorni

Scottona Sashi Diamond Finlandia 5,80 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 25 giorni

Chianina Igp "Az Agricola Fierli" 6,80 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 35 giorni

Rubia Gallega 9,00 hg

Garnedi vacca selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 35 giorni

## Tagliata scottona nel controfiletto

Selezione Unika chef

Alla rustica 22,00

(olio evo, aceto di vino, rosmarino, salvia, noci, mandorle)

Con con fonduta di pecorino "Corzano e Paterno" 24,00

Con rucola e grana stravecchio 36 mesi 24,00

Con porcini freschi saltati 24,00

## Filetto

Alla griglia 24,00

All' Alpina 28,00

Bardato al lardo di Cinta senese

e funghi porcini \* saltati 28,00

Filetto con salsa al mascarpone

e tartufo di stagione 28,00

## il Fritto

Bocconcini di pollo e coniglio disossato alla salvia e rosmarino 16,00

## Contorni

Patate \* fritte 4,00 Insalata mista 4,00 ☒

Fagioli cannellini 4,00 ☒ Porcini fritti 8,00

Patate \* al forno 5,00 ☒ Spinaci \* saltati 5,00 ☒

Fritto di verdure di stagione (cipolla dorata, melanzana viola, zucchina) 5,00