

## *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*

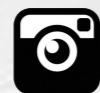
*Caffè 2,00/2,50*

*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 Primavera*



tripadvisor

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

## Antipasti

Grostini misti e polentine 12,00

Uova Bio nel padellino su tartufo di stagione 12,00 ☒

Formato di patate di Montagna su tartufo di stagione 13,00 ☒

Polpettine fritte di lampredotto sbucciato, maionese alla salsa verde e piccante 14,00

Millefoglie di patate rosse del Casentino, asparagi e  
pecorino "Corzano e Paterno" 14,00

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 carciofi freschi 20,00

con tartufo di stagione 22,00

## Le nostre Selezioni di Salumi Toscani ☒

Prosciutto del Pratomagno 14,00

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

## Primi

Tortellacci di patate al ragù di Chianina Igp "dal forno a legna" 14,00

Pappardelle "Pastificio Artigianale La Campofilone"

su ragù di cinghiale cacciato "dal forno a legna" 15,00

Pici in carbonara di lampredotto sbucciato, lime e salsa verde 15,00

Paccheri di Gragnano con ragù bianco di coniglio e polvere di porcini 15,00

Riso "Acquerello" con asparagi, scalogno e

guancialetto croccante di cinta senese, mantecato al reggiano 24 mesi 16,00 ☒

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

## Secondi

Spezzatino di agnello del mugello "dal forno a legna" e patate rosse del Casentino 19,00 ☒

Pepero di Chianina Igp Certificata "dal forno a legna" alla fornacina con polentine fritte 19,00

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

## dalla Griglia ☒ Bistecca

Scottona Italiana 5,20 hg

Carne selezionata con frollatura non inferiore ai 20 giorni

Scottona Swami Beef Platinum Danimarca 5,90 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 25 giorni

Chianina Igp "Az Agricola Fierli" 6,90 hg

Carne selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 35 giorni

Rubia Gallega selezione Meer Meat 9,20 hg

Carne di vacca selezionata e certificata con frollatura non inferiore ai 35 giorni

## Tagliata scottona nel controfiletto

Selezione macelleria Soderi

Alla rustica 22,00

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

Con fonduta di pecorino il Blu

di "Corzano e Paterno" e noci 24,00

Con rucola e grana 24 mesi 24,00

Con carciofi freschi saltati 24,00

## Filetto

Alla griglia 24,00

Bardato al lardo di Cinta senese

e funghi porcini\* saltati 28,00

Filetto con salsa al mascarpone

e tartufo di stagione 28,00

## Contorni

Patate\* fritte 5,00

Insalata mista 5,00 ☒

Fagioli cannellini 5,00 ☒

Carciofi freschi fritti 8,00

Patate\* al forno 5,00 ☒

Spinaci\* saltati 5,00 ☒

Fritto di verdure di stagione (cipolla dorata, melanzana viola, zucchina) 7,00