



S U M M E R M E N U 2 5

Via Aretina, 194, 52043 Castiglion Fiorentino AR 0575 657084



ANTIPASTI Starters

TOSCANO	Affettati, formaggi, bruschette, panzanella, melone <i>Prosciutto, melon, Tuscan cured meat, bruschetta, Tuscan bread salad</i>	13 €
TONNO DEL CHIANTI	Suino sfilacciato marinato con giardiniera di verdure sott'olio <i>Marinated pork, homemade marinated vegetables</i>	11 €
PARMIGIANA DI MELANZANE	Con scamorza affumicata alla griglia <i>Eggplant parmigiana, served with grilled smoky scamorza cheese</i>	10 €



PRIMI Pasta

Pici con ragù bianco di cinta battuta al coltello e tartufo a scaglie <i>Fettuccine pasta and white Tuscan diced meat ragù sauce</i>	13 €
Ravioli ripieni melanzane e mentuccia con crema di parmigiano e pomodorini Caramellati <i>Eggplant and mint stuffed ravioli, with Grana cream and confit tomato</i>	13,5 €
Fusilloni al pesto con edamame, zucchine, acciughe del Cantabrico <i>Fusilli pasta, zucchini, pesto, edamame soy beans, anchovies</i>	12,5 €



SECONDI PIATTI Main Dishes

BISTECCA DI POLLO	Con pomodorini e olive taggiasche <i>Marinated chicken steak with olives and cherry tomato</i>	19 €
TAGLIATA DI SCOTTONA	Con carciofi saltati e battuta di acciughe e capperi <i>200 gr grill sliced veal with artichokes, capers and anchovies</i>	22,5 €
NEW YORK STRIP 400GR	Controfiletto di scottona alla griglia con i suoi contorni <i>Steak with vegetables and roasted potatoes</i>	29 €
SPADA Consigliato per due persone	Carne alla griglia servita con i suoi contorni <i>Grilled veal served in a sword with vegetables and French fries</i>	48 €



CONTORNI Sides

Fagioli piattellini al coccio <i>Beans</i>	6,5 €
Patate arrosto <i>Roasted Potatoes</i>	6 €
Verdure di stagione grigliate e al forno <i>Grilled and roasted vegetables</i>	6 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6 €





BURGERS

Serviti con patate fritte.

Served with French fries.

CHIANINO	Hamburger chianina, mozzarella di bufala, pancetta stufata alla griglia, pomodori secchi, salsa verde toscana, lattuga, pomodoro <i>Chianina Burger, buffalo mozzarella, grilled cured bacon, sun-dried tomatoes, Tuscan green sauce, lettuce, tomato</i>	14,5 €
ETRUSCO	Hamburger chianina, crema al pecorino di Pienza, pancetta stufata alla griglia, carpaccio di tartufo a scaglie, funghi Portobello <i>Chianina burger, Pecorino di Pienza cream, grilled cured bacon, shaved truffle carpaccio, Portobello mushrooms</i>	16 €
BRACIATO	Hamburger chianina, salsa BBQ, rucola, cipolla caramellata al vinsanto, pancetta stufata alla griglia, peperone arrosto <i>Chianina burger, BBQ sauce, arugola, Vinsanto-caramelized onions, grilled cured bacon, roasted bell pepper</i>	15,5 €
ORTOBIO	Burger di quinoa con verdure <i>Vegetable and quinoa burger, tomato, lettuce, vegetables</i>	14 €
BURRITO CRISPY CHICKEN	Pollo marinato, spinaci saltate, mostarda dolce, bacon croccante <i>Chicken, spinach, honey mustard, crispy bacon</i>	14,5 €



PINSA ROMANA SCROCCHIARELLA

Roman focaccia served with special ingredients.

MARECHIARO	Zucchine, acciughe del Cantabrico, bufala, menta, fiori del capperio, pomodorini marinati, mozzarella <i>Cherry tomato, zucchini, mint, capers, anchovies, mozzarella</i>	14,5 €
CROSTONE	Pomodorini, bufala, grana, crudo, rucola <i>Cherry tomato, fresh mozzarella, arugola, Grana, prosciutto</i>	14 €
MORTAZZA	Mortadella, pesto e granella di pistacchi, bufala <i>Mortadella, pistachios pesto, pistachios granola, fresh mozzarella</i>	14 €



PIZZA CLASSICA: FINA, LEGGERA, CROCCANTE!

Classic pizza: thin, light, crispy!

VERDENAPOLI	Pomodori secchi, bufala, salsa verde di capperi e acciughe <i>Tomato sauce, dry tomato, fresh mozzarella, anchovies and capers sauce</i>	11,5 €
AGLIONA	Bufala, pomodoro all'aglione della Valdichiana, verdure di stagione <i>Tuscan garlic and tomato sauce, arugola, vegetables, fresh mozzarella</i>	11 €
SPINACI, SALSICCIA E PROVOLA	Mozzarella, provola affumicata, spinaci, salsiccia <i>Mozzarella, smoked provola cheese, sausage</i>	10,5 €
CALABRA	Pomodoro, mozzarella, 'nduja di Spilinga, cipolle caramellate, olive nere, salamino piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, 'nduja pepperoni cream, caramelized onion, black olives</i>	11 €



DOLCI FATTI IN CASA Homemade Dessert

Torte della casa da banco <i>Homemade cakes from the display</i>	5 €
Semifreddo Al Tiramisù <i>Frozen Tiramisu Dessert</i>	6,5 €
Soufflé Al Cioccolato <i>Chocolate Soufflé</i>	6 €
Crema Calda Con Biscotti Lingue Di Gatto <i>Warm Custard with Cat Tongue Cookies</i>	6,5 €



BEVANDE Beverage

Acqua Naturale Panna / Cassata San Pellegrino 0,75lt <i>Still Water Panna / Sparkling Water S.Pellegrino, 0.75L</i>	2,5 €
Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata) <i>Soft Drinks (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orange Soda)</i>	3,5 €
Caffè Illy Espresso, Decaffeinato, Orzo, Ginseng <i>Coffee (Illy Espresso, Decaffeinated, Barley, Ginseng)</i>	1,5 €



Servizio e coperto. 2 €



Ci teniamo a rendere piacevoli le occasioni di convivialità dei nostri ospiti servendo pane, pizza e pasta senza glutine.

Maggiorazione 2,5€