



## LE SPECIALITÀ NEI PIATTI UNICI

---

Controfiletto di Manzo alla brace su letto di rucola, carciofi spadellati e patate chips	24
Braciere di Maiale con scamerita al balsamico, rosticciana, salsiccia e pancetta croccante con radicchio alla griglia	24
Pollo "al mattone" con broccoli saltati e patate arrosto	20

---

## ANTIPASTI

---

Degustazione 'Tre Pini' con salumi del Casentino, pecorini con miele e crostini tipici	12
Coccoli con Prosciutto Toscano di Scarpaccia e Stracciatella di Burrata	10
Tortino caldo in sfoglia con zucchine, prosciutto e pancetta croccante su crema di gorgonzola	10
Insalata di verza con carote e ravanelli	9
Burratina con concassè di verdure al basilico e pane croccante	9

## LA PASTA

---

Pici cacio e pepe	10
Tortelli mugellani di patate alla Chiantigiana	10
Mezzo pacchero con carbonara di carciofi	10
Sedanino rigato con ragù di ossobuco	10
Zuppa di patate e porri	10



## LA CARNE

---

Bistecca alla Fiorentina nel filetto	<i>al hg</i>	4,5
Controfiletto di Manzo alla brace su letto di rucola e scaglie di grana		20
Filetto di Manzo alla brace		20
Filetto di Manzo scottato in padella con ristretta di Chianti		22
Tagliata di Scamerita di Cinta alla brace con rucola e ristretta di Balsamico		18
Lombatina di Vitella alla brace		18

## CONTORNI

---

Patate arrosto	5
Chips di patata	5
Carciofi trifolati	5
Broccolo saltato	5



## LE PIZZE GOURMET

Un antico forno a legna, impasti lievitati per circa 30 ore, materie prime di qualità e abilità nella lavorazione e cottura. Sono questi gli ingredienti che contraddistinguono le nostre pizze donando gustosità, genuinità e leggerezza.

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro pelato San Marzano, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine	7
<b>LA REGINA</b> Pomodoro pelato San Marzano, <b>Bufala DOP</b> , olio extra vergine, pachino marinato e basilico	9
<b>AMARONA</b> Pomodoro pelato San Marzano, Bufala DOP, <b>radicchio</b> e <b>gorgonzola</b>	10
<b>INCAZZATA</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>salamino piccante</b> e <b>acciughe</b>	9
<b>SFIZIOSA</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>fiori di zucca</b> e <b>acciughe</b>	9
<b>NINO'S</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>melanzane</b> e <b>zucchine</b> grigliate e <b>gorgonzola</b>	9
<b>LIBERO</b> Pomodoro pelato San Marzano, <b>Burrata</b> pugliese a freddo con basilico e <b>pachino</b> marinato	10
<b>TRE PINI</b> Pomodoro pelato San Marzano, <b>Prosciutto crudo</b> del Casentino, pomodoro a fette e <b>Burrata</b> a crudo	10
<hr/>	
★ <b>SAPORITA</b> Pomodoro pelato San Marzano, DOP, <b>Porcini*</b> , pachino marinato e scaglie di <b>parmigiano</b>	10
★ <b>CARCIOFATA</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>carciofi freschi spadellati</b> , <b>prosciutto cotto</b>	10
★ <b>GUSTOSA</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>Lardo</b> , <b>zucchine</b> e <b>scamorza</b> affumicata	9
★ <b>RUSTICA</b> Pomodoro pelato San Marzano, fiordilatte, <b>cavolo nero</b> e <b>salsiccia</b>	9

*\*Il prodotto potrebbe essere congelato in certi periodi dell'anno*

## LE BIRRE ARTIGIANALI

Mastri Birrai Umbri - *Selezione 75* Bionda non filtrata doppio malto

Mastri Birrai Umbri - *Selezione 42* Scura artigianale doppio malto

375ml	7
750ml	15

Ristorante I Tre Pini in Villa Alinari

ristoranteitrepini.it | itrepini@gmail.com | 055 208065

\*\*\* per indicazioni sulla presenza di allergeni chiedere al personale di sala