

I PIATTI UNICI

FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO CON FAGIOLINI AL LIMONE E FIORI DI ZUCCA FRITTI	22
DEGUSTAZIONE DI TARTARE DI MANZO CON CRUDITÀ DI VERDURE	22
BRACIERE DI MAIALE CON SCAMERITA AL BALSAMICO, ROSTICCIANA, SALSICCIA, PANCETTA CROCCANTE CON CHIPS DI PATATE E CIPOLLINA IN AGRO	22
DEGUSTAZIONE DI TRIPPA ALLA FIORENTINA ED IN INZIMINO CON PATATE CROCCANTI	16
POLLO "AL MATTONI" CON BROCCOLI SALTATI AL PICCANTE E PATATE ARROSTO	20

ANTIPASTI

TAGLIERE DEGUSTAZIONE CON SELEZIONE DI SALUMI, POMODORI SECCHI E PECORINI CON MOSTARDE	12
COCCOLI CON PROSCIUTTO TOSCANO E STRACCHINO CREMOSO	9
ANTICHI SAPORI } i tradizionali crostini toscani e polentina frita }	9
TORTINO CALDO DI SFOGLIA CON CUORE DI PATATE, PROSCIUTTO CROCCANTE, ZUCCHINA IN FIORE E CREMA DI FORMAGGI	9
MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON CREMA DI BURRATA E TARTUFO	9
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCIA ROSSA E POMODORO PACHINO	8

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI PORCINI E TARTUFO	10
PICI CACIO E PEPE	10
TAGLIATELLE AL "RAGÙ FINTO"	10
PENNETTA ALLA NORCINA	10
TORTELLO MUGELLANO ALLA CHIANTIGIANA	10
PACCHERI CON PROSCIUTTO, GORGONZOLA E MELONE	10



SECONDI PIATTI

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA (al hg)	4,5
TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	18
TAGLIATA DI SCAMERITA CON RUCOLA E CREMA AL BALSAMICO	16
SCALOPPINA DI VITELLA AL LIMONE O LATTE E MENTA	15
LOMBATINA DI VITELLA ALLA BRACE	16
POLLO "AL MATTONE"	16

LA FILETTERIA

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE	18
FILETTO DI MANZO AL LARDO DI COLONNATA	20
FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE CON SALSA TARTARA E SALSA DI YOGURT	22
FILETTO DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI E TARTUFO	22
FILETTO DI MANZO AL CHIANTI	20
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	20
FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO	20

CONTORNI

PATATE ARROSTITE ALLE ERBETTE	5
CHIPS DI PATATE	5
SPINACI SALTATI	5
FAGIOLINI VERDI AL LIMONE	5
FIORI DI ZUCCA FRITTI	5

BEVANDE

Acqua minerale	2	Espresso	2
Birra Poretti 4 luppoli piccola / media	3 / 4	Caffè corretto	3
Coca Cola piccola / media	3 / 4	Distillati e amari	3
Bibite in lattina	3		
Birre artigianali 33cl / 750cl	6 / 12	Coperto	2,5

LE PIZZE COTTE A LEGNA

TAGLIERE DEGUSTAZIONE (gusti a scelta) PER 2 PERSONE	15
MARGHERITA	7
REGINA (Bufala, pomodoro ciliegino e basilico)	9
SAPORITA (Bufala, ciliegini, porcini e scaglie di parmigiano)	9
LA FIORITA (zucchine, fiori di zucca e scamorza)	9
AMARONA (Bufala e radicchio con scamorza o gorgonzola)	9
L'INSOLITA (Tonno e gorgonzola)	9
INCAZZATA (salamino piccante, peperoncino e acciughe)	9
LA FRESCA (rossa con acciughe, rucola e bufala a freddo)	9
SFIZIOSA (Fiori di zucca e acciughe)	9
NINO'S (melanzane e zucchine grigliate con gorgonzola)	9
LIBERO'S (Pomodoro a fette e Burrata pugliese a freddo con basilico e ciliegini)	10
I TRE PINI (Prosciutto crudo con Burrata pugliese e pomodoro a fette a freddo)	10
BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CILIEGINI E SCAGLIE DI GRANA	9
BIANCA CON SALSICCIA, CHAMPIGNON E POMODORO A FETTE	9
BIANCA GORGONZOLA E PERE	9
LA RIPIENA (prosciutto cotto e mozzarella)	9
CALZONE (salsiccia, funghi e scamorza)	9

