

**PRANZO - LUNCH**  
**DALLE 12.30 ALLE 14.15**

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI TOSCANI

ARTISAN CURED MEATS AND BIO SHEEP CHEESE

16

BRUSCHETTE AL POMODORO, RUCOLA E PECORINO

BRUSCHETTA WITH TOMATOES, ROCKET AND PECORINO CHEESE

12

INSALATA DI FARRO

SPELT SALAD

12

MOZZARELLA DEL MUGELLO E POMODORO FRESCO

MOZZARELLA CHEESE AND FRESH TOMATOES

12

PROSCIUTTO E MELONE

HAM AND MELON

13

PASTA ARTIGIANALE CON LE VERDURE DI STAGIONE

ARTISANAL PASTA WITH VEGETABLES

13

PASTA ARTIGIANALE CON IL RAGU' DI CARNE LOCALE

ARTISANAL PASTA WITH LOCAL MEAT RAGU'

13

LA FIORENTINA CON LE NOSTRE PATATE AL SALE GROSSO E ROSMARINO

T-BONE STEAK, ROASTED POTATOES, SALT AND ROSEMARY

55/KG

BACCALA' ARROSTO CON PATATE, OLIVE E POMODORI

ROASTED COD FISH COD WITH POTATOES, OLIVES AND FRESH TOMATOES

18

POLLO AI PEPERONI

CHICKEN WITH PEPPERS

18

DOLCE

DESSERT

7

CANTUCCI E VIN SANTO

CANTUCCI BISCUIT WITH SWEET VIN SANTO WINE

7

AGRI...

IN CONFORMITÀ CON QUANTO PREVISTO DAL REG.

CEE 1169/2011,

LA INFORMIAMO CHE NEI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ  
POTREBBERO ESSERE PRESENTI TUTTI GLI ALLERGENI.

SU RICHIESTA L'ELENCO DETTAGLIATO

COPERTO COVER CHARGE 3



OSTERIA

1126

