

# dalla CUCINA

## PRINCIPII

L'ANTIPASTO DELLA LOCANDA selezione delle nostre specialità 16.00 A

TAGLIERE di formaggi di pecora e capra serviti con composte fatte in casa e miele di castagno 14.00 G

TAGLIERE di prosciutto toscano Dop, finocchiona e salumi di cinta con schiacciata calda 14.00 A

CROSTINI tradizionali di fegatini di pollo, di vino rosso e cipolla, di funghi trifolati 10.00 A B

LA PARMIGIANA DI MELANZANE di Simona 9.00 A

FIORE DI ZUCCA ripieno di ricotta di pecora e salsa al basilico 9.00 A

## LE ZUPPE TRADIZIONALI & LA PASTA TIRATA A MANO

LA PAPPÀ CON IL POMODORO 10.00 A

GLI GNUDI di ortica e ricotta al burro e salvia con pommarola 12.00 G C A

LE TAGLIATELLE più buone del mondo con ragu' di coniglio 12.00 I A C

I RAVIOLI di burrata con pomodorini e basilico 15.00 A

I TAGLIOLINI ROSA con fonduta di parmigiano e tartufo 16.00 A G C

ORZOTTO MANTECATO con scamorza e carciofi trifolati 11,00 G A

## I SECONDI DELLA TRADIZIONE

BACCALÀ' ALLA MANIERA DELLA VALDICHIANA con bietola e pomodoro 18.00 DA

L'OSSOBUCO di vitellone in tegame con piselli alla pancetta 16.00 A

IL FRITTO di coniglio e pollo con verdure, pane ed erbe 21.00 AC

CONIGLIO NOSTRANO IN UMIDO alle olive verdi e nere 16.00 AC

MEDAGLIONE di manzo fasciato con lardo e carciofi 22.00

LA TRIPPA 12.00

## I SECONDI ALLA BRACE

ACCETTA di maiale al pepe e rosmarino con cipolla stufata alla birra 18.00

ASCIA di manzo con salsa di capperi e acciughe per 2 persone 44.00 D

### CONTORNI DALL'ORTO 6.00

PATATE e CIPOLLE cotte sotto la cenere

INSALATA di stagione

SPINACI FRESCHI saltati in padella

FAGIOLI all' uccelletto

# dal FORNO

## LE PIZZE GOURMET

### STA MORTAZZA!

Stracchino, mortadella,  
pistacchi e rucola 9.50 G A

### PECORINA

Pecorino marzolino e fave fresche 9.50 G A

### MERAVIGLIOSA

Stracciatella latte&panna, foglie di spinaci,  
prosciutto toscano, olio all'arancia  
ed olive 12.00 GA

### DULCAMARA G A

Gorgonzola , pere e radicchio rosso 9.50

### TANTAROBA! G A D

Scamorza affumicata con salmone marinato e  
finocchietto 10.00

### TENTAZIONE GA

Schiacciata all'olio, prosciutto toscano,  
pomodoro cuore di bue e burratina 12.00

### CA(L)ZZONE GA

Funghi , patate e cipolla stufata 11.00

### INFIORATA GA

Fiori di zucca ripieni di burrata e pesto di  
basilico con pomodori pachino 12.00

## LE CLASSICHE

**MARGHERITA**, pomodoro condito, fior di latte e  
basilico 6.00 AG

**L'EROICA** al salamino piccante 7.00 A G

**LA NAPOLETANA** acciughe e capperi 7.00 A G

**4 STAGIONI** prosciutto cotto, carciofini, olive e  
funghi 7.00 AG

**LA TUA PIZZA PREFERITA** 7.00

*La pizza della LOCANDA è fatta con ingredienti di  
alta qualità e tipici della tradizione italiana. Ma  
soprattutto ha una lenta, lentissima lievitazione*

### CHE INGREDIENTI CI SONO NELL'IMPASTO?

FARINA 00 80%  
GERME DI GRANO 5%  
CRUSCA 10%  
FARINA DI FARRO 5%



ACQUA DI MONTANARE NATURALIZZATA 2.00  
ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO 3.00  
COPERTO & SERVIZIO 2.00  
I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.  
CONSIGLIAMO DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL  
PERSONALE DI SALA

OUR PIZZA IS MADE THROUGH SLOW  
RISING AND WITH INGREDIENTS OF  
HIGHEST QUALITY

WHAT DO WE USE TO MAKE OUR  
DOUGH?

FLOUR 00 80%  
WHEAT GERMS 5%  
BRAN 10%  
SPELT 5%