

principi

- L'ANTIPASTO DELLA LOCANDA selezione delle nostre specialità 21
- TAGLIERE di formaggi di pecora e capra serviti con composte fatte in casa e miele di castagno 14
- TAGLIERE DELL'OSTE di prosciutto toscano Dop, salumi con sottaceti fatti in casa 16
- CROSTINI tipici toscani, neri di sicuro e altri secondo le voglie della Simona 12
- PARMIGIANA DI MELANZANE 9
- FIORI di ZUCCHINA ripieni di ricotta di pecora e salsa al basilico 10



le zuppe tradizionali & la pasta tirata a mano

- LA PAPPÀ CON POMODORO 11
- PICI ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA 14
- GLI GNUDI di ortica e ricotta al burro e salvia con pommarola 13
- LE TAGLIATELLE piú buone del mondo con ragù di coniglio 14
- I RAVIOLI di BURRATA con pomodorini pachino e basilico 15
- I TAGLIOLINI ROSA con fonduta di parmigiano e tartufo 18

ACQUA DI MONTANARE NATURALIZZATA 2.50
ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO 3.00
COPERTO & SERVIZIO 3.00

I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.
CONSIGLIAMO DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA

i secondi della tradizione

BACCALA' ALLA MANIERA DELLA VALDICHIANA con bietola e pomodoro 19

L 'OSSOBUCO di vitellone in tegame con piselli alla pancetta 18

IL FRITTO di coniglio e pollo con verdure, pane ed erbe 22

CONIGLIO in umido con olive 16

SPEZZATINO DI MANZO e patate 16

LA TRIPPA 12

i secondi alla brace

ACCETTA di maiale al pepe e rosmarino con cipolla stufata alla birra 20

TOMAHAWK di manzo con acciugata per 2 persone 44

TAGLIATA DI MANZO con salsa gustosa 18

l'orto a tavola... verdure e legumi 7

PATATE e CIPOLLE cotte sotto la cenere

ERBE saltate in padella

INSALATA di stagione

FAGIOLI all' uccelletto

— **DESSERTS** —

le dolcezze della locanda

8

ZUPPA INGLESE

TIRAMISU'

PANNA COTTA

CROSTATA DI MORE E PINOLI

CANTUCCI E VINSANTO