



C'era una volta un Re...

Siamo aperti:

A pranzo dal martedì alla domenica. A cena dal giovedì alla domenica

Servizio al tavolo: coperto €3,00

Consegne a domicilio e asporto: spese € 2,50

Aperitivo: dal giovedì alla domenica dalle 18:30

MENU'

Per iniziare

- Tagliere di salumi tipici toscani con focaccina casereccia* € 13,00
- Antipasto di Mamma Marisa : *prosciutto crudo di spalla al coltello, gnocco fritto al rosmarino, tris di bruschette tipiche* € 16,00
- Frolla salata con spuma al pecorino toscano, nocciole tostate, fichi canditi e crudo tagliato al coltello € 13,00
- Insalata di panzanella con cosce d'anatra confit e vinaigrette all'aceto di mela € 12,00
- Baccalà cotto a bassa temperatura su scarola in crema e saltata con uvetta e pinoli € 14,00

Primi piatti possibilità' pasta senza glutine e lattosio

- Riso mantecato alla barbabietola con formaggio di capra e noci tostate € 11,00
- Ravioli ripieni di pecorino stagionato in grotta con ragù di lepre al coltello € 14,00
- Pici con ragù di capriolo e funghi porcini € 12,00
- Gnudi al burro e timo con rigatino toscano € 10,00
- Gnocchi di patate viola con ragù di polipo al nero di seppia € 15,00



C'era una volta un Re...

Secondi piatti

- Hamburger di carne toscana selezionata, cipolla caramellata, taleggio, pomodorini confit, rigatino toscano croccante, pane* fatto in casa e patatine € 15,00
- Costolette d'agnello in crosta di mandorle con riduzione di vin santo e cime di rapa al peperoncino € 22,00
- Tartare di ricciola con salsa di lamponi e crostone di pane* toscano € 22,00
- Branzino alla plancia con sugo alla livornese e purè di patate € 24,00
dalla griglia e dalla brace con patate al forno incluse
- Rosticciate toscane € 16,00
- Tomahawk di manzo (taglio medio 1,2kg) € 5,50/hg
- Fiorentina di Chianina (taglio medio kg1,2) € 7,00/hg
- Tagliata di controfiletto di manzo (frollatura minima 20gg) € 21,00
- Misto di carni: tagliata di manzo, costolette d'agnello e salsiccia € 23,00

Contorni

- Patatine fritte / patate arrosto al timo € 4,00
- Verdure grigliate miste € 6,00

Formaggi

- Tagliere di pecorini toscani di varia stagionatura con confetture € 15,00

Per il dolce finire

- Sacchettino di cantuccini tipici toscani di nostra produzione € 5,00
- Millefoglie di tiramisù con cialda croccante € 6,00
- Tortino al cioccolato con crema pasticcera (14 min di cottura) € 5,00
- Tarte tatin di mela con crema inglese e gelato € 6,00
- Crema inglese al limone con crumble al cioccolato e gelato al limone € 6,00
- Tiramisù senza glutine € 5,00

*variante per celiachia



C'era una volta un Re...

I nostri caffè speciali

€ 3,00

Quali sono i segreti dei nostri caffè? La tostatura a legna con l'antico metodo ecologico Mancoidi France, la sapiente selezione delle migliori produzioni mondiali l'accurata preparazione delle migliori miscele personalizzate.

A questo scopo e' stata creata questa carta dei caffè dove sono state selezionate le produzioni di qualità superiore accostate ad un cioccolato per una migliore degustazione.

Chiudete gli occhi e... godetevi il vostro caffè!

Caffè "maragogype" di Mexico

Il chicco gigante che cresce in cima alle piante, selezionate e tostato con cura, aromatico, intenso, mediamente corposo.

Caffè "Costaricca estrella de tourton mountain blu"

Raro caffè dal chicco di colore blu, puro arabico, molto corposo e ricco in tazza. Molto aromatico con buona acidità

Caffè "Colombia medellin excelsior"

Da uno dei maggiori produttori mondiali, un puro arabico ricco di aroma, dolce ed invitante, gradevolmente acidulo

Caffè "India cherry monsunaco aa"

Per gli amanti dei caffè corposi di gusto spiccato ed intenso, un caffè che rivaluta la specie robusta.

Caffè "miscela classico oro" nella moka

La nostra più antica miscela, aromatica, delicata, composta da 10 diversi tipi di caffè crudi, ricca d'aromi, per veri intenditori.

Servito con l'antico metodo italiano con moka.

Caffè d'orzo, al ginseng e decaffeinato