



**C'era una volta un Re...**

**Mena' degustazione**  
**...dedicato alle domeniche di maggio 2022**

**Menù misto carne**

minimo per due persone

**Tagliere di salumi tipici toscani con coccoli del Re**  
**Misto di carni: tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia**

**Patate arrosto**

**Cantuccini fatti in casa con Vin Santo**

**€ 33,00 a persona**

**Menù del Re a maggio**

minimo per due persone

**Tagliere di salumi tipici toscani con coccoli del Re**  
**Risotto al ragù di cinghiale con cipolla caramellata e crumble di**  
**parmigiano**

**Misto di carni: tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia**

**Patate arrosto**

**Cantuccini fatti in casa con Vin Santo**

**€ 40,00 a persona**



# 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

Aperitivo: dal giovedì alla domenica dalle 18:30

Consegne a domicilio e asporto: spese € 2,50

## Mena' dedicato alle domeniche di maggio 2022

### Per iniziare

<b>Le 6 "Meraviglie"</b>	€ 14,00
<i>sei qualità di salumi tipici della nostra tradizione con coccoli del Re</i>	
<b>Il tagliere del Re</b>	€ 17,00
<i>prosciutto crudo di spalla con pecorini toscani e i nostri coccoli</i>	
<b>Viva la Pappa!</b>	€ 10,00
<i>pane cotto nel pomodoro con stracciatella e basilico</i>	

### Primi piatti

<b>I ravioli svestiti</b>	€ 11,00
<i>gnudi di ricotta e spinaci con crema al pecorino</i>	
<b>I pici</b>	€ 13,50
<i>con ragù bianco di coniglio e timo</i>	
<b>Il riso selvatico</b>	€ 14,00
<i>risotto al ragù di cinghiale con cipolla caramellata e crumble di parmigiano</i>	



C'era una volta un Re...

## Dalla brace

con patate alla ghiotta incluse in ogni piatto

<b>Le rosticciane toscane</b> <i>costine di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate</i>	€ 17,00
<b>La costata di chianina</b> <i>taglio medio 500 gr</i>	€ 6,00/hg
<b>La tomahawk di manzo</b> <i>taglio medio 1,2kg</i>	€ 6,00/hg
<b>La Chianina</b> <i>fiorentina di razza Chianina (taglio medio 1,2kg)</i>	€ 7,00/hg
<b>La tagliata di controfiletto di manzo</b> <i>frollatura minima 20gg</i>	€ 22,00
<b>Le costole d'agnello</b>	€ 24,00
<b>Il misto di carni</b> <i>tagliata di manzo, rosticciana e salsiccia</i>	€ 23,00
<b>Il filetto di vitello</b> <i>bardato al rigatino croccante servito con miele senapato</i>	€ 25,00



## C'era una volta un Re...

### e per finire in dolcezza...

<b>Il cuore morbido</b>	€ 6,00
<i>tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (14 min di cottura)</i>	
<b>Giochiamo a nascondino</b>	€ 7,00
<i>tiramisù nella nostra versione alla nocciola</i>	
<b>Il sorbetto ubriaco</b>	€ 7,00
<i>sorbetto al limone con shot di agrumello fatto in casa</i>	
<b>Il nostro classico</b>	€ 7,00
<i>cantuccini tipici di nostra produzione serviti con Vin Santo</i>	

### Gli "Spesciali"

#### Amari:

<b>Amaro Malaspina</b>	€ 4,00
<b>Jefferson</b>	€ 4,50

#### Grappe barrique:

<b>Francoli vasta scelta</b>	€ 6,00
<b>Poli "Sarpa Oro"</b>	€ 6,00

#### Rhum:

<b>Zacapa</b>	€ 7,00
<b>Don Papa</b>	€ 7,00
<b>Pampero Anniversario</b>	€ 6,50

#### Whisky:

<b>Lagavulin</b>	€ 7,00
------------------	--------

#### Vini da Dessert

<b>Sauternes</b>	a calice € 6,00
<b>Barolo Chinato</b>	€ 6,00
<b>Passito di Pantelleria</b>	€ 6,00
<b>Breganze Torcolato</b>	€ 6,00
<b>Vino liquoroso "Il Santo della Fortezza" (tipico toscano)</b>	€ 4,00