

TAGLIERI - CURED HAM SALAMI & COLD CUTS

Salumi della tradizione Toscana con giardiniera piccante	14.00
Traditional Tuscan cold cuts and cured ham with homemade vegetable pickles	

Degustazione di formaggi freschi, stagionati ed erborinati con miele e composte	14.00
Selection of cheese: fresh, aged and blue cheese with honey and homemade jam	



ANTIPASTI - STARTERS

Fritto di gamberi in Tempura al cocco con soia alle spezie di "Panpepato"	
Tempura of prawns with coconut and spiced soy sauce "Panpepato" style	13.00

Carpaccio di pesci marinati, insalata di finocchi e arance con salsa di passion fruit	
Marinated fish carpaccio, orange and fennel salad with passion fruit dressing	14.00

Insalata tiepida di polpo con patate, olive taggiasche, citronette al lime e pepe rosa	
Warm Octopus, potatoes and olive salad with lime and pink pepper dressing	13.00

"Il Susci Toscano": roll di farro mantecato con caprino, chianina, anatra e maiale	
"Tuscan Susci": with spelt and goat cheese, chianina beef, duck and pork	14.00

"Il Susci Azzurro": roll di riso carnaroli e capperi, con alici, sgombro e aringa	
"The Blue Susci": with carnaroli rice and capers, anchovies, mackerel and kipper	12.00

Tegame di funghi porcini su fonduta di pecorino stagionato e pan brioche alle erbe aromatiche	
Porcini mushrooms with "Pecorino" fondue and pan brioche with aromatic herbs	14.00

Insalata di cavolo rosso e bianco, mela verde, noci, melagrana e anatra	
Red and white cabbage salad with granny smith apple, walnuts, pomegranate and duck	12.00

Battuta di chianina con nastri di sedano noci e salsa di caprino	
Beef tartar with celery, walnuts and goat cheese sauce	14.00

Pane e Coperto - Cover charge	2.50
-------------------------------	------

Acqua naturalizzata della Bottega	2.00
-----------------------------------	------

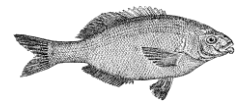
Acqua Panna e San Pellegrino	2.50
------------------------------	------

PASTA E ZUPPE – PASTA & SOUP

Zuppa di zucca con calamari saltati, nocciole tostate e polvere di caffè Pumpkin soup with roasted squid, toasted hazelnuts e coffee powder	12.00
Spaghetti di Gragnano igp all'aglio, olio e peperoncino con vongole veraci e bottarga Spaghetti Gragnano igp "all'aglio e olio" with clams and bottarga	12.00
Taglierini con broccoletti , alici del "Cantabrico" e briciole di pane Homemade taglierini with broccoli, Cantabrico's anchovies and bread crumbs	14.00
Fusilloni Gragnano igp con ragù di cinghiale e mirtilli Fusilloni Gragnano igp with wild boar sauce and blueberries	14.00
Ravioli alla "Carbonara" ripieni di patate e guanciale, crema di uovo, pecorino romano dop e tartufo Homemade Ravioli "Carbonara" stuffed with potato and pancetta, egg cream, pecorino romano dop and truffle	14.00



CARNE E PESCE – MEAT AND FISH



Trancio di pescato del giorno arrostito su guazzetto di legumi ed erbe aromatiche Pan fry fish of the day filet with legumes stew and aromatic herbs	20.00
Calamaro ripieno e arrostito su patate mantecate alla vaniglia e briciole di pane Stuffed squid with aromatized bread and herbs, vanilla mashed potatoes and bread crumbs	18.00
Controfiletto di manzo con salsa di peposo e fagioli toscanelli in vaso Entrecote with "Peposo" sauce and "Toscanelli" beans in jar	20.00
Maialino da latte cotto a bassa temperatura con scalogni, mele e pop corn Piglet cooked low temperature with chalot, apple and pop corn	18.00
Galletto ruspante alla cacciatora con polenta alle olive nere "Cacciatora" stew cockrel with polenta and black olives	18.00

tutti prodotti che gusterete in abbinamento ai nostri piatti sono acquistabili all'interno della Bottega

all the products you enjoy in combination with our dishes are affordable within the Bottega