

MENU' STAGIONE 2021- LISTINO PREZZI

## CICCHETTI

I SOTTOLI: lampascioni, pomodorino secco confit	€ 4.5
I SOTTOACETI: peperoni, sedano, cavolfiore, finocchio	€ 6
BRUSCHETTA AL POMODORINI FRESCO	€ 6
BRUSCHETTA AL POMODORO CONFIT	€ 6
BRUSCHETTA ai 3 OLII Croce di Febo	€ 4,5
CROSTONI SALSICCIA, STRACCHINO E TIMOLIMONE	€ 8
CROSTONI PECORINO & TARTUFO	€ 12
CROSTONI BURRO E ALICI DEL CANTABRICO marinate con prezzemolo, aglio e olio evo	€ 12
CROSTONE TOSCANO	€ 6

## TAGLIERI

SALUMI DEL TERRITORIO	€ 10
prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, lombetto stagionato, capocollo salsiccia secca (3 salumi a scelta)	x2 pax € 18
TAGLIERE MORTADELLA "FAVOLA"	€ 3.5 ETTO
TAGLIERE CRUDO TOSCANO	€ 4.5 ETTO
TAGLIERE PROSCIUTTO CINTA SENESE	€ 10 ETTO
TAGLIERE PROSCIUTTO DI PARMA DOP "S. Ilario"	€ 7 ETTO
ASSAGGI DI PECORINI LOCALI BIOLOGICI	
formaggio fresco	} € 7 n.3 assaggi
semi-stagionato 3 mesi	
stagionato 6 mesi	
abbucciato aretino riserva fresco erborinato mezzo stagionato	} € 10 n.5 assaggi

## PIATTI

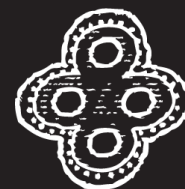
SFORMATINO di verdure con pecorino di pienza	€ 4.5
VELLUTATA DI ZUCCA servita con crostini e olio evo Croce di febo	€ 8
RIBOLLITA TOSCANA condita con olio evo Croce di febo	€ 8

### Le dolcezze

cantucci (Antonio Mattei) e vinsanto	€ 8
ricotta di pienza e miele del territorio	€ 6
erborinato di pecora e "CACCIATO" Croce di Febo	€ 20

## PANINI e FOCACCE

CON PORCHETTA di Fulvio	€ 8
CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO	€ 6.5
CON PROSCIUTTO CINTA SENESE	€ 10
CON PROSCIUTTO DI PARMA S.ILARIO	€ 7
CON PROSCIUTTO COTTO	€ 6
CON FINOCCHIONA	€ 6
CON STRACCHINO E FINOCCHIONA	€ 7
CON SALAME	€ 5
CON CAPOCOLLO	€ 6
CON LOMBINO	€ 6
CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 7.5
CON PECORINO	€ 6
Extra ingrediente da aggiungere	€ 1

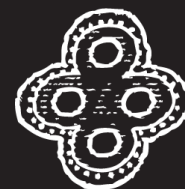


MENU' STAGIONE 2020- LISTINO PREZZI

	bottiglia / bottle	calice/by glass
<b>SOMAI0</b> Bianco IGT /White wine	€ 27	€ 7
<b>BONBONBIO'</b> Rosato IGT/Rose	€ 19	€ 6
<b>BIO LUPO</b> Rosso IGT/Red	€ 18	€ 6
<b>MANCO ROSSO</b> Rosso IGT/Red	€ 15	€ 4
<b>ALIENO</b> Rosso IGT/Red	€ 24	€ 7
<b>ROSSO DI MONTEPULCIANO</b> Rosso DOCC /Red	€ 18	€ 6
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> Rosso DOCC/Red	€ 28	€ 7
<b>NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2010</b> Rosso DOCC/Red	€ 58	€ 15
<b>NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2011</b> Rosso DOCC/Red	€ 53	€ 12
<b>NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2015</b> Rosso DOCC/Red	€ 51	€ 12
<b>IL CACCIATO</b> Vino dolce/Sweet wine	€ 82	€ 19
<b>SOSPIRO</b> Brandy	€ 72	€ 10

*seguici su i nostri canali social e condividi la tua esperienza!*





LISTINO PREZZI

## birre

Olmaia - La "5" da 330ml	€ 6.0
Stecciaia BIO Farzotta 330 ml	€ 6.0
Ko-Meta 330 ml	€ 6.0
Ko-Meta GLUTEN - FREE 330 ml	€ 6.5
Senatrice 75 cl	€ 13
Farzotta 75 cl	€ 13

## in bottiglia

Coca Cola, Fanta, e altre bevande

€ 3

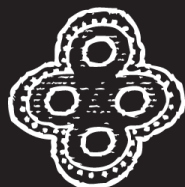
## stuzzicAperitivo

StuzzicAperitivo con birra	€ 6.0
StuzzicAperitivo Spritz	€ 5.5
StuzzicAperitivo con gin tonic	€ 6.5
StuzzicAperitivo con Franciacorta	€ 8.0
StuzzicAperitivo con Champagne	€ 10

## bollicine

le bottiglie di:

Trento doc Brut (100% Chardonnay) - Balter	€ 25
ZERO Metodo classico Croce di Febo	€ 50
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut (100% Chardonnay) R&L Legras	€ 65



croce  
di febo  
montepulciano

---

## ETICA

---

Il nostro percorso di vignaioli artigiani è cominciato nel 2005 praticando l'agricoltura biologica, siamo stati tra i primi a Montepulciano a rivendicare la certificazione biologica in etichetta. Dal 2007 pratichiamo la biodinamica, oggi siamo tra i primi in Toscana a vantare la FILOSOFIA

Il nostro percorso è iniziato con la conversione all'agricoltura biologica, certificata nel 2006, e certificazione BIODYVIN. Nel 2010 abbiamo cominciato il processo di riduzione della chimica sui nostri vini, oggi possiamo offrirvi vini espressione del territorio sostanzialmente liberi da ingredienti esterni.

Siamo dei contadini appassionati dell'artigianato e della sostenibilità ambientale, con così facendo abbiamo messo in pratica la nostra filosofia. L'acquisto di questa enogastronomia vorremmo portare sulle vostre tavole una piccola e personale selezione di prodotti che riteniamo in linea con la nostra filosofia.

---

### *ringraziamenti*

Birre LA STECCIAIA  
Birre OLMAIA  
Cantucci ANTONIO MATTEI  
Champagne AZZARRI  
Cioccolato ANGIOLINI  
Le Giardiniere MORGAN  
Marmellate ALPE PRAGAS  
Mieli Le Tre Api  
Mortadella Favola REAL GROUP  
Prosciutto cotto ROVAGNATI  
Formaggi CUGUSI  
Formaggi MARCIA EDIGIO  
Formaggi PODERE IL CASALE  
Forno ISCARO  
Forno LE RUGHE  
Panettoni OPERA WHITE  
Riso RONDOLINO  
Salumi BOTTEGA DEL FUTURO  
Salumi IL POGGIO

---

*seguici su i nostri canali social e condividi la tua esperienza!*

