

Il Grillo Moro

Antipasti

<u>Tagliere di cinta senese di Spannocchia</u>	€12,00
<u>Giardiniera fatta in casa con soppressata calda</u>	€9,00

Primi Piatti

<u>Gnocchi cavolo nero e pecorino</u>	€10,00
<u>Pappardelle al cinghiale</u>	€9,00

Secondi

Tagliata di manzo al naturale €15,00

Piccione cotto a bassa temperatura con patata rustica €23,00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con cipolla bilanciata e gioco di senape €15,00

Filetto di manzo con lardo di cinta €25,00

Battuta di manzo mediterranea 180gr €18,00

Cinghiale alla senese €10,00

Rosticciana di maiale in salsa agricola cotto a bassa temperatura €12,00

Pappa al pomodoro con cuore di ricotta €9,00

Crostone nero uovo e inzimonio €8,00

Tortino carciofi e pecorino €8,00

Tagliatelle al piccione €12,00

Pici fatti a mano con le briciole €10,00

Bistecca alla Fiorentina

Taglio di bistecca alto tre dita, ben cotto fuori e rosso sangue dentro, di carni frollate almeno 40 giorni e servita su vassoio caldo a 100 gradi condita con sale grosso di Volterra, olio di Dievole e pepe nero.

Maremmana €40,00/Kg

Maremmana frollata al fieno €45,00/Kg

Contorni

Patata al forno - Insalata mista - Fagioli al fiasco €4,00

Dolci della Casa

Torta della nonna - Crostata agrumi - Crema, arancio e cioccolato - Zuppa inglese - Cantucci e Vin Santo €5,00