

Ristorante
Il Grillo Moro



Al Grillo Moro
...il Ciccio Bono!

Antipasti

(Starters)

Tagliere di cinta senese di Spannocchia € 12

Chopping board of Spannocchia's pork

Collo di gallina ripieno e giardiniera di verdure € 10

Stuffed chicken neck and vegetables gardenier

Pappa al pomodoro con cuore di ricotta € 8

Pappa al pomodoro with ricotta cheese

Cecina con cipollotto, datterino e mimosa € 10

Cecina (baked chickpea cake) with spring onion, datterino tomato and mimosa

Tartare fumè €12

Selected beef tartare smoked under glassbell

Crostini neri € 8

Black croutons

Uovo 63° con fonduta e erbe, cottura CBT € 9

63° egg with fondue and herbs with CBT cooking

Primi piatti

(First dishes)

Gnocchi alle briciole con rigatino e formaggio € 10

Gnocchi with crumbs, Bacon and cheese

Pappardelle fatte a mano al ragù € 9

Handmade pappardelle pasta with ragout

Tagliolini fatti a mano all'aglione € 9

Handmade tagliolini pasta with garlic and tomato

Pici fatti a mano al cinghiale € 10

Handmade pici pasta with wild boar

Tortello ricotta e spinaci su pecorino e zafferano € 12

Ricotta and spinach tortellini on pecorino and saffron

Secondi piatti

(Main courses)

Tagliata di manzo al naturale € 15

Sliced beef steak at natural

Piccione cotto a bassa temperatura con patata rustica € 23

Pigeon cooked at low temperature with farmer potato

Faraona ripiena e il suo brodo € 14

Stuffed guinea fowl and its broth

Filetto di manzo con lardo di cinta € 25

Beef fillet with wild boar lard

Cinghiale alla Senese € 14

Wild boar cooked at Sienese way

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

Pork, garlic and rosemary Rosticciana cooked at low temperature

Contorni

(Side dishes)

Patate al forno € 4

Roasted potatoes

Insalata mista € 4

Mixed salad

Fagioli al fiasco € 4

Beans in flask

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 Digvole e pepe nero.

Marzmana € 40/Kg

Marzmana frollata al fieno € 45/Kg

*Perdete la speranza o voi che entrate di
mangiarla ben cotta*

*La nostra bistecca è buona lì e là!
Anzi... taglio con filetto da 1,8 a 2,5 kg su
vostra richiesta*