



*Al Grillo Moro
...Il Ciccio Bono!*

Antipastí (Starters)

Tagliere di cinta senese di Spannocchia

Chopping board of Spannocchia's Wild Boar

€ 12.00

Millefoglie di melanzane con coulis di Pomodoro al basilica

Aubergine pie with tomato coulis

€ 9.00

Pappa al Pomodoro con cuore di ricotta

Pappa al pomodoro with ricotta cheese

€ 8.00

Giardiniera fatta in casa con crostini neri toscani

Homemade gardener with Tuscan black croutons

€ 8.00

Lingua di manzo sottovuoto con acciugata

Sous vide beef tongue with anchovy

€ 9.00

Carpaccio di manzo con dressing al pompelmo

Beef carpaccio with grapefruit dressing

€ 9.00

Tortino di zucchine e carote

Courgettes and carrots pie

€ 7.00

Battutina di manzo Mediterranea 100 gr.

Chopped Beef Mediterranea 100 gr

€ 10.00

Tonno di coniglio sottovuoto con cannellini al fiasco e cipolla Rossa

Sous vide rabbit tuna with Beans in flask and red onions

€ 9.00

Primi Piatti (First dishes)

Gnocchi alle briciole con rigatino e formaggio

Gnocchi with crumbs, Bacon and cheese

€ 10.00

Pici fatti a mano con bietola e pecorino di Pienza

Handmade pici pasta with chard and pecorino cheese from Pienza

€ 10.00

Pappardelle al cinghiale

Pappardelle pasta with wild boar

€ 9.00

Maltagliati integrali con ragù espresso di chianina al profumo di limone

Whole grain Maltagliati pasta with lemon flavoured express ragout of chianina

€ 10.00

Tagliatelle al pesto di baccelli e olive con fiori di zucca e pinoli su fonduta di pecorino il fiorino

Tagliatelle pasta with pesto of pods and olives with pumpkin flowers and pine nuts served on fondue of pecorino il fiorino

€ 12.00

Pici fatti a mano con ragù toscano all'antica

Home made pici pasta with tuscan ragout

€ 11.00

Secondi Piatti (Main courses)

Tagliata di manzo al naturale

Sliced beef steak at natural

€ 15.00

Piccione cotto a bassa temperatura con pesto di zucchine e i suoi fiori

Pigeon cooked at low temperature with zucchini pesto and its flowers

€ 23.00

Filetto di maiale coto a bassa temperatura con cipolla bilanciata e gioco

di senape

Pork fillet cooked at low temperature with balanced onion and mustard

€ 15.00

Filetto di manzo con lardo di cinta

Beef fillet with boar lard

€ 25.00

Hamburger di manzo con lardo di cinta

Beef hamburger with rosmarina of wild boar

€ 12.00

Cinghiale alla Senese

Wild boar cooked at Sienese way

€14.00

Rosticciana di maiale aglio e rosmarino cotto a bassa temperatura

Pork, garlic and rosemary Rosticciana cooked at low temperature

€ 12.00

Contorni (Side dishes)

Patate al forno

Roast potatoes

Insalata mista

Mixed salad

Fagioli al fiasco

Beans in flask

Ceci in bianco

Chickpeas

€ 4.00

Dolci della casa (Desserts)

Torta della nonna

Homemade cake

Crostata ricotta e limone

Ricotta and lemon tart

Tiramisù

Panna cotta

Semifreddo nocciola e cioccolato

Hazelnut and chocolate semifreddo

Cantuccini e Vin Santo

€ 5.00

Bistecca alla fiorentina

Fiorentina Steak

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.

Three fingers high steak cut, well-cooked outside and rare inside, made of 40 days broiled meat. Served on the 100 degrees hot tray, seasoned with salt of Volterra, Dievole olive oil and black pepper.

Maremmana o limousine

Maremmana or limousine (based on availability)

€ 40.00/Kg

Scottona fassona

€ 50.00/Kg

Scottona con frollatura a umidità controllata

Scottona broiled at controlled humidity

€ 55.00/Kg

Chianina IGP di Cortona

€ 65.00/Kg

Chianina 5 R

€ 60.00/Kg

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

Lose your hope to eat it well done

Allergeni Alimentari

Normativa Europea 1169/2011

Vi chiediamo di segnalarci eventuali allergie agli
alimenti riportati

Please, notify us on any allergies to food listed
above



Ristorante Il Grillo Moro