

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 oliva
e pepe nero.

Florentina nel filetto 42,00/Kg

Florentina in costola 40,00/Kg

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

Bistecca alla fiorentina di chianina 75,00/Kg
(se disponibile)

*Con gioia vi consigliamo
la carne di chianina
per il suo gusto unico e importante.
Ma se gradite carni tenere,
non fa per voi !!!!!*

Allergeni Alimentari
Normativa Europea 1169/2011

Vi chiediamo di segnalare eventuali allergie
agli alimenti riportati nella tabella.



Pesce
Fish



Molluschi
Mollusca



Latticini
Milk



Glutine
Cereals



Frutta a guscio
Nuts



Crostacei
Crustaceans



Arachidi
Peanuts



Lupini
Lupine



Uova
Eggs



Anidride solforosa
Sulfur dioxide



Soia
Soya



Semi di sesamo
Sesame



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Ristorante Il Grillo Moro



Al Grillo Moro
...il Ciccio Bono!

Coperto e servizio omaggio.
Con il piacere di servirvi.



Ristorante Il Grillo Moro

Antipasti

<u>Pappa al pomodoro con stracciatella e basilico</u>	9,00
<u>Tortino di pecorino riserva di Pienza con tartufo estivo</u>	10,00
<u>Tagliere di cinta senese di Spannocchia</u>	14,00
<u>Perfetto di fegatini con panbrioches e cipolla rossa</u>	9,00
<u>Battuta di manzo con verdure in conserva, uovo e maionese</u>	12,00
<u>3 panini in Toscana con seppia inzimino, lamprédoto e salsa verde, frittata e cipolla rossa di Certaldo</u>	12,00

Primi Piatti

"Pasta fresca fatta a mano di nostra produzione"

<u>Gnocchi di patata rossa fatti a mano con le briciole</u>	9,00
<u>Pici fatti a mano datterini guanciali di cinta senese e cipollotto</u>	10,00
<u>Pappardelle di grani antichi fatti a mano con ragù di chianina</u>	10,00
<u>Cappellacci fatti a mano con farafona, timo e burro acido</u>	12,00
<u>Spaghetti di grano duro biologici toscani con dorelli di pollo e salvia</u>	12,00
<u>Risotto acquarello fave pecorino e prosciutto con riserva fondatore fiorino</u>	13,00

Secondi Piatti

<u>Trancio di entrecôte in panatura di dragonecello con peperone bruciato</u>	18,00
<u>Tagliata di manzo al naturale con sale di Volterra e olio di Dievole</u>	15,00
<u>Maiolino croccante con rabarbaro e bigtolone</u>	16,00
<u>Petto di anatra con insalatina di sedano</u>	18,00
<u>Baccalà confit con pomodoro alla brace, miso e cecina</u>	14,00
<u>Taglio al kg senza osso di scottona femmina 70,00/Kg. marzata classe Special in controfiletto</u>	

Contorni

<u>Patata al forno</u>	4,00
<u>Insalata mista</u>	4,00
<u>Fagioli zolfini al fiasco</u>	6,00

*Non perdetevi
la Fiorentina*

