

Ristorante
Il Grillo Moro



Al Grillo Moro
...il Ciccio Bono!

Antipasti (*Starters*)

Tagliere di cinta senese di Spannocchia e crostino nero di fegatini € 12

Chopping board of Spannocchia's pork and black liver crouton

Battutine di : manzo e pera – fassona e fichi € 10

Knife cut of: beef abd pear – fassona beef and figs



Collo di gallina ripieno e guardiniera in pinzimonio € 9

Stuffed hen's neck and pickled vegetables pinzimonio

Tre barberi selva, drago e torre € 10

(aggiughe e burro, lingua e salsa verde, hamburger, insalata e maionese)

Small bread Tuscany

(anchovies and butter, tongue and green sauce, hamburgers, salad and mayonnaise)

Cecina espressa con baccala confit e pomodoro arrosto € 10

Wxpressed cecina (chickpea cake) with cod confit and roasted tomato

Cibreo di pollo, erbe e pane croccante € 9

Chiken cibre, herbs and crispy bread



Vegetariani (*vegetarians*)

Pappa al pomodoro con cuore di ricotta € 8

Bread tomato with ricotta cheese

Primi piatti (*First dishes*)

Gnocchi fatti a mano con le briciole, rigatino e formaggio € 9

Gnocchi handmade with crumbs, Bacon and cheese

Pappardelle fatte a mano al ragù di manzo € 9

Handmade pappardelle pasta with beef ragout

Tagliatelle di grano di Verna fatte a mano call'osso buco e bottarga di
limone € 9

Handmade Verna wheat tagliatelle with marrowbone and lemon botargo

Tortellacci di trippa alla senese con zolfini e la sua crema € 10

Tortelli pasta with Sienese tripe, zolfini beans and its cream

Vegetariani (*Vegetarians*)

Pici fatti a mano con giallarella e tartufo € 12

Handmade Pici pasta with giallarella (mushrooms) and truffle

Pici fatti a mano all'aglione € 9

Handmade pici pasta with garlic and tomato

Raviolone di ricotta, erbe con salvia arrostita in burro nocciola € 10

Ricotta ravioli, herbs with roasted sage in hazelnut butter

Secondi piatti (*Main courses*)

Trancio di manzo (Tagliata moderna) € 16

Special slice beef

Filetto di manzo con lardo di cinta € 22

Beef fillet with wild boar lard

Maialino da latte croccante cotto a bassa temperatura € 16

Crunchy suckling pig cooked at low temperature

Rosticciana in salsa agricola cotto a bassa temperatura € 10

Pork ribs cooked at low temperature

Faraona disossata alla rosmarina di cinta e il suo brodo € 16

Guinea fowl boneless with rosemary and its broth

Piccione bon ton sotto vuoto con patata grill € 22

Vacuum-boned pigeon with grilled potatoes

Contorni

(Side dishes)

Fagioli al fiasco € 4

Beans in flask

Patate al forno € 4

Roasted potatoes

Insalata mista € 4

Mixed salad

Spinaci spadellati € 4

Sautéed spinach

Fagioli zolfini € 4

Zolfini beans

Cipolla sotto cenere € 4

Onion under ash

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 Diavole 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, Diavole olive oil and black pepper.

Bistecca Fiorentina €40/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*

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*



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI

Fish Mollusca Milk Cereals Nuts Crustaceans Peanuts



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

Lupine Eggs Sulfur Dioxide Soya Sesame Mustard Celery



Ristorante Il Grillo Moro