MENU' DEGUSTAZIONE

MENU' A 6 PORTATE

(DUE ANTIPASTI, DUE PRIMI PIATTI, SECONDO PIATTO, FORMAGGIO)

EURO 70 PER PERSONA

SFORMATO DI PORCINI E GORGONZOLA LAVORATO (3,7)

INSALATA DI RADICCHI, CAPOCOLLO E PARMIGIANO REGGIANO (7)

RI.BOLLITA (9)

PASTA MISTA DEL PASTIFICIO MARTELLI, FAGIOLI E COTICHE (1,7,9)

ARROSTO MISTO DI MAIALE E MELE, SALSA DI FICHI E SENAPE (10)

FORMAGGIO DELLA SETTIMANA (7)

MENU' A 4 PORTATE

(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO, FORMAGGIO)

EURO 50 PER PERSONA

SFORMATO DI PORCINI E GORGONZOLA LAVORATO (3,7)

OPPURE

INSALATA DI RADICCHI, CAPOCOLLO E PARMIGIANO REGGIANO (7)

RI.BOLLITA (9)

OPPURE

PASTA MISTA DEL PASTIFICIO MARTELLI, FAGIOLI E COTICHE (1,7,9)

ARROSTO MISTO DI MAIALE E MELE, SALSA DI FICHI E SENAPE (10)

FORMAGGIO DELLA SETTIMANA (7)

MENÚ VEGETARIANO

(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO VEGETARIANO E FORMAGGIO)

EURO 50 PER PERSONA

SFORMATO DI PORCINI E GORGONZOLA LAVORATO (3,7)

RI.BOLLITA (9)

CROSTATA DI CARDI E CIPOLLE IN UMIDO (1,3,7)

FORMAGGIO DELLA SETTIMANA (7)

MENU' 2 PORTATE
(ANTIPASTO, PRIMO PIATTO)

EURO 25 PER PERSONA

SFORMATO DI PORCINI E GORGONZOLA LAVORATO (3,7)

OPPURE

INSALATA DI RADICCHI, CAPOCOLLO E PARMIGIANO REGGIANO (7)

RI.BOLLITA (9)

OPPURE

PASTA MISTA DEL PASTIFICIO MARTELLI, FAGIOLI E COTICHE (1,7,9)

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

SFORMATO DI PORCINI E GORGONZOLA LAVORATO (3,7)

INSALATA DI RADICCHI, CAPOCOLLO E PARMIGIANO REGGIANO (7)

TRIPPA IN UMIDO (7,9)

PRIMI PIATTI

RI.BOLLITA (9)

PASTA MISTA DEL PASTIFICIO MARTELLI, FAGIOLI E COTICHE (1,7,9)

TAGLIATELLE AL RAGÚ TOSCANO (1,3,7,9)

SECONDI PIATTI

CROSTATA DI CARDI E CIPOLLE IN UMIDO (1,3,7)

BACCALÀ MANTECATO AL MISO DI AGLIONE E POLENTA 8 FILE TOSTATA (4)

ARROSTO MISTO DI MAIALE E MELE, SALSA DI FICHI E SENAPE (10)

UN PIATTO ALLA CARTA 30€, 2 PIATTI 50€, DAL TERZO PIATTO +15€ OGNI PIATTO ESCLUSO IL DOLCE
I PREZZI SI INTENDONO A PERSONA

DOLCE

SELEZIONE DI DOLCI TRADIZIONALI DELLA CASA DA CONDIVIDERE PER 2 PERSONE (1,3,7)

20€

GLI INTRAMONTABILI

SELEZIONE DEI SALUMI FATTI A MANO IN OSTERIA (12)	EURO 30
SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E AFFINATI DA NOI (7)	EURO 30
SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI (7,12)	EURO 50

“FUTURA” BISTECCA ALLA FIORENTINA ALLA BRACE

CONTROLLARE LA LAVAGNA PER VARIE PEZZATURE E PREZZI

COPERTO	EURO 3
CAFFE’	EURO 3
VINO AL BICCHIERE	EURO 7
LIQUORI	EURO 5
ACQUA NATURALIZZATA	EURO 1

FU TU RA
Osteria
ABBADIA ISOLA

LISTA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi