

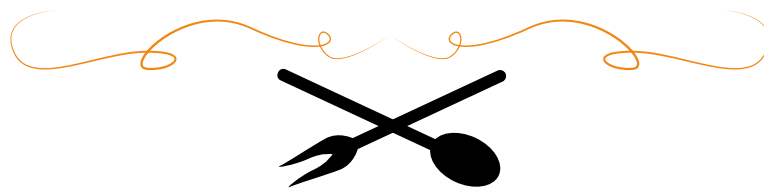


Password: Occhiverdi 11

da Michele



Menù



Strada Massetana, 64/68 - 53100 Siena - Tel. 286110 - Cell. 335 456611

MENU BISTECCA STEAK MENU*

Antipasto di prosciutto crudo, donzelle e mozzarella di bufala /
Raw ham appetizer, fried dough and hoax mozzarella

Bistecca di manzo cotta su brace a legna / *Grilled Beef steak*

Patate al forno o insalata mista / *Roasted Potatoes or mixed salad*

1/2 acqua e 1/4 vino | *1/2 water and 1/4 wine*

€ 25,00 (a persona)

MENU BISTECCA ALLA FIORENTINA*

Antipasto di tagliere toscano con salumi, formaggi, marmellate,
bufala e donzelle fritte / *Appetizers with salami, cheeses, jams,
hoax mozzarella and fried dough*

Bistecca alla Fiorentina, parte filetto / *T-bone steak (950-1200gr.)*

Patate al forno o insalata mista / *Roast potatoes or mixed salad*

€ 35,00 (a persona)

MENU TOSCANO TUSCAN MENU*

Raviolo ripieno di ricotta e spinaci al ragù chiantigiano

Bistecca parte costola 450-500gr / *Grilled rebay steak 450-500gr*

Patate al forno o insalata mista / *Roasted Potatoes or mixed salad*

1/2 acqua e 1/4 vino | *1/2 water and 1/4 wine*

€ 25,00 (a persona)

MENU SOLO BISTECCA ONLY STEAK MENU*

Bistecca alla brace / *Grilled steak*

Patate al forno o insalata mista / *Roasted Potatoes or mixed salad*

1/2 acqua e 1/4 vino e caffè | *1/2 water and 1/4 wine and coffee*

€ 20,00 (a persona)

*Tutti i menu comprendono il dolce del giorno | *All menus include the dessert of the day*



Antipasti di Terra / Earth Starters

Prosciutto di cinta senese tagliato a vista dallo chef al coltello	all'etto € 4,50
Tagliere di salumi di cinta senese (Azienda Agricola Podere il Cerro - Siena)	€ 14,00
Prosciutto e Melone (Ham with melon)	€ 9,00
Antipasto goloso (Prosciutto crudo, donzelle fritte, carciofini, bocconcini di mozzarella di bufala)	€ 10,00
Taglierone delle colline Toscane (salumi toscani, sfomatini di verdure, carciofini sott'olio, pecorino grigliato con pancetta, crostini misti, cipolla fritta)	€ 10,00
Antipastissimo delle Terre Senesi	€ 12,00
Sformato di patate, parmigiano e pancetta croccante su fonduta di pistacchi (Potatoes flan with crispy bacon, parmigiano cheese and pistachios fondue)	€ 9,00
Cartoccino di verdure fresche fritte in tempura (Cartoccino of fresh vegetables fried in tempura)	€ 8,00



Antipasti di Mare / Sea Starters

Insalatina di Mare con Verdurine alla Catalana (Seafood Salad with Catalan Vegetables)	€ 10,00
Tris di Antipasti di Mare (Seafood Tris Appetizers) (Insalatina di Mare con Verdure, Mousse di Rombo senza Latticini, Frittini di Pesce) (Sea Salad with Vegetables, Brill Mousse without Milk products, Little Fried Fish)	€ 11,00
Antipastissimo di Mare alla Michele (Seafood Maxi Appetizer) € 14,00 (Per persona per pax) 6 portate miste - 3 antipasti freddi e 3 caldi per un minimo di 2 persone (a persona) (6 different selections - 3 warm and 3 cold -for a minimum of 2 People)	
Impepata di cozze / (Peppered with mussels)	€ 9,00
Lampredotto di polpo con panino croccante e salsa verde alla Michele	€ 10,00
Timballo di patate con polpo croccante	€ 10,00



Primi Piatti di Terra /Earth First Courses

Pici fatti in Casa con Salsiccia Cinta Senese e Pecorino (Home made Pasta with Local Pork Sausage and Pecorino Cheese)	€	10,00
Ravioli maremmani con ragù di verdure di stagione (Home made Pasta with seasonal vegetables ragù)	€	10,00
Risotto asparagi e zafferano (attesa minima 20 minuti) (Saffron and asparagus risotto - minimum wait 20 minutes)	€	10,00
Spaghetto alla carbonara (Carbonara Spaghetti)	€	9,00



Primi Piatti di Mare/Sea First Courses

Ravioloni del pastaio ripieni di Spigola al salmone fresco (Homemade ravioli Stuffed with sea bass and fresh salmon)	€	12,00
Tagliatelle fatte in casa con Vongole Veraci, Pesto di pistacchi e pomodorini (Homemade noodles, clams, pistachio pesto and cherry tomatoes)	€	12,00
Tagliolini fatti in casa all'astice (Homemade tagliolini with lobster)	€	18,00
Risotto crema di scampi e porro croccante con fondo di pesce azzurro (attesa minima 20 minuti) (Risotto with scampi and crispy leek with blue fish base)	€	12,00
Paccheri del barcaiolo serviti al tegame	€	12,00
Tagliatelle fatte in casa alla carbonara di tonno con verdure Homemade tagliatelle with tuna carbonara with vegetables	€	12,00

I Primi sono disponibili anche con il pomodoro
Pasta is also available with tomatoes sauce

PREZZO | PRICE € 7,00



Secondi piatti di Terra/Earth Main Courses

Grigliata mista di carne cotta su brace a legna (Mixed grilled meat cooked on a wood fire)	€	15,00
Tagliata pomodorini rucola e grana (Sliced rocket and parmesan tomatoes)	€	15,00
Bistecca di manzo cotta su brace a legna (Beef steak cooked on a wood fire)	€	15,00
Filetto di vitellone alla brace con patate (Grilled veal fillet with potatoes)	€	16,00
Tagliata di maialino di cinta senese con insalatine croccanti e scaglie di grana (Cinta Senese pork cutlet with crunchy salads and parmesan flakes)	€	12,00
Tagliata di pollo alle erbe aromatiche (Sliced chicken with aromatic herbs)	€	12,00
Peposo del fornacino	€	12,00



Secondi piatti di Mare /Seafood Main Courses

Fritturina mista di calamari, gamberi e paranza (Mixed fried squid, prawns and paranza)	€	14,00
Grigliata mista di pesce su brace a legna (Mixed grilled fish on a wood fire)	€	18,00
Cacciuchino di tonno, seppie, calamaro e verdure croccanti (Cacciuchino with cuttlefish and squid tuna and crunchy vegetables)	€	14,00



Contorni / Side Dishes

Patate fritte con buccia / French Fries with peel	€4,00
Verdure Grigliate/Grilled Vegetables	€4,00
Patatone Arrosto a buccia rossa / Roasted Potatoes with red peel	€4,00
Insalata Mista / Mixed Salad	€4,00
Insalata Verde / Green Salad	€4,00



Bevande/Drinks

Acqua potabile trattata (naturale o gassata) Still/sparkling water	€ 1,50
Birra alla spina piccola ARTIGIANALE ANGELO PORETTI 0,20 lt (Small draft beer)	€3,00
Birra alla spina media ARTIGIANALE ANGELO PORETTI 0,40 lt (Medium draft beer)	€5,00
Birra alla spina grande ARTIGIANALE ANGELO PORETTI 0,50 lt (Large draft beer)	€6,00
Birra in Bottiglia GRIMBERGEN BLANCHE 330 ml	€4,00
Birra in Bottiglia MORETTI ALLA TOSCANA 500 ml	€5,00
Birra in Bottiglia ICHNUSA 660 ml	€5,00
Birra in Bottiglia PORETTI 4 LUPPOLI 660 ml	€6,00
Coca Cola LATTINA da 33 cl (Coca Cola bottle of 33 cl)	€3,00
Fanta LATTINA da 33 cl (Fanta Orange Can)	€3,00
Coca Cola zero (Coca-Cola Zero Can)	€3,00
Coca Cola bottiglia da 1,5 LT (Coca Cola bottle of 1,5 lt)	€7,00
Coperto (Cover charge)	€2,00



Pasticceria di Michele / Michele's desserts

Crema Catalana Flambé Catalan Cream	€	4,00
Panna cotta della casa con caramello/cioccolato/crema frutti di bosco Italian "cooked cream" aromatized with Caramel/Chocolate/berry sauce	€	4,00
Tiramisù della Casa Homemade tiramisu	€	4,00
Profiterol al cioccolato fondente Dark chocolate Profiterol	€	4,00
Torta della Nonna Cream cake	€	4,00
Ananas al naturale Natural pineapple	€	3,00
Fragole al naturale Natural strawberries	€	3,00

Menù Degustazione Mare

Sea Tasting Menu

Antipasti misti di mare

Mixed Seafood Appetizers

Bis di Primi di mare

Taste of Two Seafood First Courses

Secondo con contorno

Main Courses

Dolce o Sorbetto

Home Dessert or Sorbet

Vino bianco in abbinamento (Traminer della casa), Acqua e Caffè

inclusi

(Abbined Traminer white wine: selected by Michele, water and coffee included)

Menù Degustazione Terra

Earth Tasting Menu

Antipasti

(Appetizers)

Bis di Primi Di Terra

(Taste of Two Earth First Courses)

Secondo con Contorno

(Main Course)

Dolce della casa o Sorbetto

(Home Dessert or Sorbet)

Vino Rosso Chianti, Acqua e Caffè inclusi

(Chianti Red Wine, water and coffee included)

Minimo 2 persone € 35,00 (a persona)

Minimum 2 persons € 35,00 (for person)

Pizzeria



Pizza al Metro (Pizza in meters)

MIN. 2 PERSONE/2 pax min

Margherita	½ Metro/Half Meter € 13,00 1 Metro/1 Meter € 24,00
Farcita	½ Metro/Half Meter € 15,00 1 Metro/1 Meter € 28,00



Pizza al Piatto (Pizza on plate)

Margherita [pomodoro / mozzarella] [tomato sauce, mozzarella cheese]	€ 6,00
Vera Margherita [Pizza Alta/pomodoro/Pomodorini/Bufala] [Tall Pizza/tomato sauce/cherry tomatoes, buffalo mozzarella]	€ 8,00
Vera Napoli [Pizza Alta/ pomodoro/ Pomodorini/ Bufala/ Basilico/Acciuqhe] [Tall Pizza/tomato sauce/cherry tomatoes, buffalo mozzarella/anchovy/basil]	€ 8,00
Napoletana [Pomodoro/ Mozzarella /Acciuqhe] [Tomato sauce/ mozzarella/anchovy]	€7,00
Romana [pomodoro/mozzarella/acciuqhe/capperi] [tomato sauce, mozzarella cheese, anchovy, capers]	€ 7,00
Prosciutto Crudo [pomodoro / mozzarella / Prosciutto Crudo] [tomato sauce, mozzarella, ham]	€8,00
Porcini [pomodoro / mozzarella / porcini] [tomato sauce, mozzarella cheese, porcino mushrooms]	€ 8,00

Tonno [pomodoro / mozzarella / tonno] [tomato sauce, mozzarella cheese, tuna]	€ 8,00
4 formaggi [pomodoro / mozzarella / formaggi vari] [tomato sauce, mozzarella, mixed cheeses]	€ 8,00
Salame Piccante [pomodoro / mozzarella / sal. Piccante] [tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami]	€ 7,00
Wurstel [pomodoro / mozzarella / Wurstel] [tomato sauce, mozzarella, wurstel]	€ 8,00
Invernizzi [pomodoro / mozzarella / Stracchino / rucola] [tomato sauce, mozzarella, Stracchino cheese, rocket salad]	€ 7,00
Saporita [pomodoro/mozzarella/patate/rosmarino] [tomato sauce, mozzarella cheese, Roast Potatoes Rosmarino spice]	€ 8,00
4 stagioni [pomodoro/mozzarella/funghi/olive/carciofi/cotto] [tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, olives, artichoke, ham]	€ 8,00
Capricciosa [pomodoro/mozzarella/ Cotto/olive/wurstel] [tomato sauce, mozzarella, ham, olives, wurstel]	€8,00
Ciliegina [pomodoro/ Pomodorini/ mozzarella/ rucola / Grana] [tomato sauce/cherry tomatoes/mozzarella / rocket salad/Parmesan]	€8,00
Bufalona [pomodoro/mozzarella di bufala / speck /Pomodorini] [tomato sauce, buffalo mozzarella, Speck, chery tomatoes]	€8,00
Golosa [pomodoro/mozzarella/Crudo/mascarpone] [tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream cheese]	€8,00
A i frutti di mare [pomodoro/mozzarella/Frutti di Mare] [tomato sauce, mozzarella, Seafood]	€10,00
Speck e rucola [pomodoro / mozzarella / speck / rucola / scaglie di grana] [Tomatoe / mozzarella/ speck / arugula / grana's slices]	€8,00
Saturday [pomodoro / mozzarella / gorgonzola / salame piccante] [Tomatoe / mozzarella / Gorgonzola cheese / spicy salami]	€8,00

Calzoni

Calzone Farcito

[pomodoro/ mozzarella/ Cariofi / Funghi / wurstel cotto]
[Tomatoes / mozzarella/ Cariofi / mushrooms / wurste]

€ 8,00



Ciaccini

(PIZZA BIANCA | WHITE PIZZA)

All'Olio

€ 4,00

Al crudo [mozzarella /Crudo] [mozzarella cheese, ham]

€ 8,00

Al Tartufo

[mozzarella /Crema di Tartufo]
[mozzarella cheese, Tartufo sauce]

€ 8,00

Parthenopea

[Bufala / Pomodorini / Basilico]
[Bufala, cherry Tomatoes, Basil]

€ 8,00

Alla Buttera

[mozzarella / Mascarpone / Salsiccia]
[mozzarella cheese / Mascarpone cheese / Sausage]

€ 8,00

Alla Michele

[pomodoro/Crudo/Rucola/Carciofi/Bufala/ Grana]
[Tomatoe, Raw Ham, Arugula, Artichokes, buffalo mozzarella, Grana Cheese]

€ 9,00

Shamir (Arrotolata/Rolled)

[pomodoro/Mozzarella/quattro Formaggi/Tonno]
[Tomatoes, Mozzarella, four cheeses, Tuna]

€ 8,00

Daricci

[pomodoro/Tartufo/4 formaggi/Porcini/ Salame Piccante]
[Tomatoes,Tartufo,4 Cheeses, Porcini, Hot Salami]

€ 8,00

Tris di Mare

[Ciaccino con tre Antipasti di Mare]
[Ciaccino with 3 sea starters]

€ 12,00