

da Michele

CARTA DEI VINI

Proposte della Casa Vini Bianchi

A CONSUMO DUE UVE Sauvignon Blanc BERTANI

FOR CONSUMPTION Sauvignon Blanc BERTANI

1/4 litro € 5,00

1/2 litro € 8,00

LA BOTTIGLIA The bottle 0,750 cl € 12,00

A CONSUMO Bianco di Pitigliano Due Archi

FOR CONSUMPTION Bianco di Pitigliano Due Archi

1/4 litro € 5,00

1/2 litro € 8,00

LA BOTTIGLIA The bottle 0,750 cl € 12,00

Bianco della casa Frizzante LA BOTTIGLIA 0,750 cl € 12,00

Bianco della casa Frizzante 1/2 LITRO € 7,00

Bianco della casa Frizzante IL QUARTINO € 5,00

A BICCHIERE € 4,00


da Michele

Proposte della Casa Vini Rossi

Tutti i Vini della Azienda Agricola LA MONTANINA SONO BIOLOGICI

Rosso della Casa Az Agricola la Montanina
(Monti in Chianti) La Bottiglia 0,750 cl € 10,00

Rosso della Casa Az Agricola la Montanina
(Monti in Chianti) MEZZO LITRO 0,50 cl € 7,00

Rosso della Casa Az Agricola la Montanina
(Monti in Chianti) IL QUARTINO 0,375 cl € 6,00

ABICCHIERE € 4,00

Rosso IGT Le Mura Biologico €12,00



da Michele

Spumanti e Proseccchi

Prosecco Ddc Bianco	TOR DELL'ELMO	Chardonnay E Pinot	€ 14,00
Extra Dry Millesimato	VIGNANA		€ 12,00
Gran Cuvée	PICTOR -		€ 12,00
Ribolla Gialla Frizzante	Puiatti	(100% Ribolla Gialla)	€ 24,00

Champagne

Champagne #ENRIOT - Brut 'Souverain' Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%			€ 75,00
---	--	--	---------

Friuli Venezia Giulia

Traminer Aromatico	Puiatti	(100% Traminer)	2020	€ 22,00
Friulano	Puiatti	(100% Tocai Friulano)	2020	€ 22,00
Pinot Grigio IGT	Puiatti	(100% Pinot Grigio)	2020	€ 22,00
Ribolla Gialla	Puiatti	(100% Ribolla Gialla)	2020	€ 22,00
Sauvignon Blanc	Puiatti	(100% Sauvignon)	2020	€ 22,00

da Michele

Toscana

<i>Chardonnay Sauvignon Blanc</i>	<i>Il Fumaio</i>	<i>Villa Banfi</i>	<i>20121</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Salasso Rosa ROSE'</i>	<i>Az Agricola La Montanina</i>	<i>100% Sangiovese</i>	<i>2021</i>	<i>€ 12,00</i>

Campania

<i>Fiano di Avellino DOCG</i>	<i>- Cantine D'Aione</i>	<i>100% Fiano di Avellino</i>	<i>2021</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Greco di Tufo DOCG</i>	<i>- Cantine D'Aione</i>	<i>100% Greco di Tufo</i>	<i>2021</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Falanghina D.O.C.G.</i>	<i>- Cantine D'Aione</i>	<i>100% Falanghina</i>	<i>2021</i>	<i>€ 18,00</i>

da Michele

Vini Rossi Toscana

<i>Chianti Classico Az. Agricola La Montanina (Monti in Chianti) Biologico 2018</i>	€ 18,00
<i>Rosso di Montalcino Poggio alle Mura Villa Banfi 100% Sangiovese Grosso 2019</i>	€ 24,00
<i>Rosso di Montalcino Cantina Fagnani 100% Sangiovese Grosso 2019</i>	€ 22,00
<i>Rosso di Montepulciano Azienda Agricola Le Tre Rose 100% Sangiovese 2020</i>	€ 16,00
<i>Nobile di Montepulciano Azienda agricola Le Tre Rose 100% Sangiovese 2018</i>	€ 24,00
<i>Morellino DCG Roggiano Cantina Vignaioli 95% Sangiovese 5% Alicante 2020</i>	€ 18,00
<i>Bolgheri Rosso DOC Villa Banfi 2019 Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	€ 25,00
<i>Ciliegiolo in Purezza Az. Agricola La Montanina (Monti in Chianti) 100% Ciliegiolo 2020</i>	€ 18,00

Brunello di Montalcino e Chianti Classico Riserva

<i>Brunello di Montalcino Cantina Fagnani 100% Sangiovese 2014</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Villa Banfi 100% Sangiovese 2017</i>	€ 60,00
<i>Chianti Classico Riserva Manunzio Azienda Panzanello 100% Sangiovese 2015</i>	€ 25,00

da Michele

MENU' della SETTIMANA

Tartare di MANZO € 15,00 (3-10)

(Varianti: tuorlo d'uovo, capperi, filetti di acciughe, maionese, senape)

Tartare di MANZO al TARTUFO € 18,00 (3-10)

(Varianti: tuorlo d'uovo, capperi, filetti di acciughe, maionese, senape)

BEEF tartare with TRUFFLE (Variants: egg yolk, capers, anchovy fillets, mayonnaise, mustard)

Donzelle e verdure fritte € 9,00 (1)

Fried pizza dough and fried vegetables

Fonduta di Formaggi con Crostini di pane Tostato € 10,00 (1-3)

Cheese fondue with toasted bread croutons

Tagliatelle fatte in casa al TARTUFO fresco € 18,00 (1-3-9)

Homemade Tagliatelle with TRUFFLE

Pici fatti in casa al cinghiale € 12,00 (1-3-9)

Homemade pici with wild boar

Tagliata alla brace di Manzo al Porcino Fresco € 25,00

Sliced with the beef Steak with Fresh Porcini Mushroom

Tagliata alla brace di Manzo al TARTUFO fresco € 25,00

Sliced with the beef Steak with Fresh TRUFFLE

Funghi Porcini Freschi Fritti € 10,00 (1)

Fried Fresh Porcini Mushrooms



da Michele

MENU' FIORENTINA

Antipastone con Tagliere toscano **(1-7-3-9)**

Bistecca alla Fiorentina, parte filetto circa 1-1,200 kg

(Una Bistecca per 2 persone)

Patate al forno o insalata mista

Dolce del Giorno **(1-7-3)**

0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè

€ 50,00 a persona min. 2 persone

MENU' COSTATA di FIORENTINA

Antipastone con Tagliere toscano **(1-7-3-9)**

Costata di Fiorentina, senza filetto circa 1,00-1,200 kg

(Una Bistecca per 2 persone)

Patate al forno o insalata mista

Dolce del Giorno **(1-7-3)**

0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè

€ 45,00 a persona min. 2 persone

MENU' TOSCANO

Pici fatti in casa al Ragù Chiantigiano **(1-9)**

Bistecca (450-500 gr)

Patate al forno o insalata mista

Dolce del Giorno **(1-7-3)**

0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè

€ 35,00

MENU' BISTECCA

Antipasto misto della casa: Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Donzelle **(1-7)**

Bistecca (450-500 gr)

Patate al forno o insalata mista

Dolce del Giorno **(1-7-3)**

0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè

€ 35,00

da Michele

MENU' GRIGLIATA di MARE

Poker di antipasti di mare: 2 caldi, 2 freddi **(2-4-14-1-9)**
Grigliata mista di Mare (Seppia, Tagliata di Tonno, Gamberoni) **(4-2)**
Con verdure grigliate e patate arrosto
Dolce del Giorno **(1-7-3)**
0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè
€ 40,00

MENU' FRITTURA

Poker di antipasti di mare: 2 caldi, 2 freddi **(2-4-14-1-9)**
Frittura Mista
(Calamari Gamberi e Paranza con Patatine fritte) **(4-2-1)**
Dolce del Giorno **(1-7-3)**
0.750 lt Acqua e ¼ Vino **(12)** Caffè
€ 35,00



da Michele

ANTIPASTI di TERRA *EARTH STARTER*

Taglierone Toscano

Salumi, Sformatino, Crostini, Formaggio, marmellate Donzelle fritte , carciofino € 14,00
Tuscan Platter with mixed cured meats, cheese, fried pizza (1-7-3-9)

Antipasto Goloso

(Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala, Donzelle fritte) (1-7) € 10,00
Tuscan raw ham, Buffalo mozzarella, Fried pizza

Crostini Toscani e non..... fai da Te.. con Pane grigliato (1-7-9) € 8,00

Grilled bread with different type of sauce

ANTIPASTI di MARE *SEA STARTERS*

Insalatina di Mare con Verdurine fresche di stagione (alla Catalana)

Seasalad with fresh season vegetables

(1-2-4-9-14) € 10,00

Poker di Antipasti di Mare

4 Portate miste 2 freddi 2 caldi

Seafood poker appetizer: 2 hot and 2 cold

(1-2-4-9-14) € 134,00

da Michele

PRIMI PIATTI di TERRA **EARTH FIRST COURSES**

Pici fatti in casa con Salsiccia Cinta Senese e Pecorino (1-7-9) € 12,00
Home made Pasta with local pork sausage and pecorino cheese

Tagliatelle fatte in casa al ragù Chiantigiano (1-3-7-9) € 10,00
Home made noodles with meat sauce

Gnocchetti Patate con Porcini, Cinta senese, pesto pistacchi (1-3-7-8-9) € 12,00
Potato gnocchi with porcini mushrooms, Cinta Senese (pork) and pistachio pesto

**I Nostri Tortelli fatti a mano ripieni di ricotta del Pastore e spinaci con
Pomodoro piccadilly , stracciata pugliese e basilico a pioggia (1-3-7-8) € 12,00**

*Our handmade Tortelli filled with shepherd's ricotta and spinach with
Piccadilly tomato, Apulian stracciata and basil*

PRIMI PIATTI di MARE **SEA FIRST COURSES**

Spaghetti alle Vongole Veraci (1-2-4-14) € 12,00
Spaghetti with clams

**Tagliatelle Casalinghe con Vongole Veraci Pesto di Pistacchi e pomodorini
(1-3-8-14) € 12,00**
Homemade noodles, clams, pistachio pesto and Pachino tomatoes

Paccheri del barcarolo allo scoglio serviti al tegame (1-2-3-4-14) € 12,00
Paccheri del barcarolo allo scoglio served in the pan



da Michele

SECONDI PIATTI di TERRA

EARTH MAIN COURSES

Bistecca alla brace di Manzo <i>Small T-Bone Steak *</i>	€ 18,00
Tagliata alla brace di Manzo con rosmarino e sale grosso <i>Sliced with the beef Steak with rosemary and salt</i>	€ 16,00
Tagliata alla brace di Manzo con rucola e scaglie di Grana (7) <i>Sliced with the beef Steak with rucola and Grana flakes</i>	€ 16,00
Tagliata di Pollo alla brace con pomodorini e Grana (7) <i>Chopped with Chicken with cherry tomatoes and Grana flakes</i>	€ 14,00
Bistecca di Pollo alla brace a legna (7) <i>Wood-grilled chicken steak</i>	€ 14,00
Bistecca alla Fiorentina di Scottona* <i>T-Bone Steak *</i>	€/hg 5,00
Grigliata mista cotta su brace a legna <i>Mixed grilled meats</i>	€ 15,00

*La Fiorentina si serve solo al sangue (T-Bone Steak is served bloody only)

da Michele

SECONDI PIATTI di MARE

SEA FOOD MAIN

Pesce Fresco in crosta di sale o al forno con verdure (2-4-14) € 3,50-4,50/hg
Baked fish with season vegetables and potatoes

Frittura mista Calamari Gamberi Paranza e Patatine (1-2-3-4) € 15,00
Mix of fried squid, shrimp, fish and potatoes

Grigliata mista Gamberoni, Tonno, Seppia con verdure grigliate (2-4) € 18,00
Mixed grilled fish Prawns, Tuna and Cuttlefish with roasted vegetables

Tagliata di Tonno alla brace con verdure grigliate (4) € 18,00
Grilled Tuna steak with roasted vegetables

Si serve solo poco Cotta!!! Per Chi la volesse più cotta è pregato di dirlo
It is only served lightly cooked!!! It is possibile to ask for longer cooking

CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte / French Fries € 4,50

Patate arrosto / Roasted Potatoes € 4,50

Verdure grigliate / Grilled vegetables € 4,50

Insalata verde / Green/ salad € 4,50

Insalata mista / Mixed salad € 4,50

Fagioli al Fiasco / "Al Fiasco" beans € 4,50

da Michele

BEVANDE DRINKS

Acqua potabile trattata (naturale o gassata) € 2,00

Still/sparkling water

Birra alla SPINA PORETTI 4 LUPPOLI 0,25 cl (1) € 3,00

Birra alla SPINA PORETTI 4 LUPPOLI 0,40 ml (1) € 5,00

Birra alla SPINA PORETTI ROSSA 6 LUPPOLI 0,25 cl (1) € 3,50

Birra alla SPINA PORETTI ROSSA 6 LUPPOLI 0,40 cl (1) € 6,00

Birra in bottiglia ICNUSA 330 ml (1) € 3,00

Birra in bottiglia ICNUSA 660 ml (1) € 5,00

Birra in bottiglia MORETTI 660 ml (1) € 5,00

Birra Artigianale allo Zafferano di Montalcino 380 ml (1) € 9,00

Birra Artigianale allo Zafferano di Montalcino 750 ml (1) € 18,00

Fanta Orange 33 cl € 3,00

Coca Cola/Coca Cola Zero 33 cl € 3,00

Coca Cola Bottiglia da 1,5 lt € 7,00

Coperto (Cover charge) € 2,00



da Michele

PASTICCERIA DI MICHELE

MICHELE'S DESSERTS

Cialda Croccante con Crema Chantilly e cioccolato fondente € 5,00
Crispy waffle with whipped cream and dark chocolate (1-3-7)

Cheesecake ai frutti di bosco o Cioccolato € 5,00
Mixed berries Cheesecake (1-3-7)

Crema Catalana Flambé € 5,00
Catalan cream (3-7)

Ananas al Naturale € 4,00
Natural Pineapple

Cantuccioni della Casa di Michele con Vin Santo € 5,00
Michele's almond biscuits served with sweetdessert wine (1-3-7-8)

Ricciarelli della Casa di Michele con Vin Santo € 5,00
Ricciarelli of the Casa di Michele with Vin Santo (1-3-7-8)

Tiramisù della Casa € 5,00
Homemade Tiramisù (1-3-7)

Torta della Nonna al pistacchio € 5,00

Pistachio Grandmother's Cake(1-3-7-8)

Sorbetto al limone € 5,00

Sorbet lemon

da Michele

T-BONE MENU'

Tuscan Platter **(1-7-3-9)**

T-Bone Steak approximately 1-1,200 kg (a
steak for 2 people)

Roasted Potatoes or mixed salad

Sweet of home **(1-7-3)**

Water 0.750 lt, ¼ Wine **(12)**, Coffee

€ 50,00 for person min. 2 people

RIB OF BEEF STEAK MENU'

Tuscan Platter **(1-7-3-9)**

T-Bone Steak without fillet about 1-1,200 kg (a
steak for 2 people)

Roasted Potatoes or mixed salad

Sweet of home **(1-7-3)**

Water 0.750 lt, ¼ Wine **(12)**, Coffee

€ 45,00 for person min. 2 people

TUSCANY MENU'

Home made Pici with meat sauce **(1-9)**

Beef steak (450-500 gr)

Roasted Potatoes or mixed salad

Sweet of home **(1-7-3)**

Water 0.750 lt, ¼ Wine **(12)**, Coffee

€ 35,00

da Michele

BEEF STEAK MENU'

Tuscan raw ham, Buffalo mozzarella, fried pizza **(1-7)**

Beef steak (450-500 gr)

Roasted Potatoes or mixed salad

Sweet of home **(1-7-3)**

Water 0.750 lt, 1/4 Wine **(12)**, Coffee

€ 35,00

GRILLED SEA MENU'

Poker seafood appetizers: 2 hot, 2 cold **(2-4-14-1-9)**

Mixed Grilled Seafood (cuttlefish, sliced tuna,
prawns) **(4-2)**

Grilled vegetables and roasted potatoes

Dessert of the day

Water 0.750 lt, 1/4 Wine **(12)**, Coffee

€ 40,00

FRYING MENU'

Poker seafood appetizers: 2 hot, 2 cold **(2-4-14-1-9)**

Mixed Frying (squid, prawn and paranza with
French fries) **(4-2-1)**

Dessert of the day

Water 0.750 lt, 1/4 Wine **(12)**, Coffee

€ 35,00

