



Vino

Per il prezzo delle bottiglie controlla la carta dei vini e per i prezzi al bicchiere dei vini del giorno senti lo staff

Coperto

Vista la qualità dei prodotti usati in tavola, olio extravergine di oliva biologico, aceto balsamico di Modena e il pane di grani antichi, applichiamo un coperto cad. di 1.50€

Crea il tuo aperitivo

Un bicchiere/bottiglia di vino a scelta tra quelli alla carta, una bibita o una birra

Prezzo bevuta + 3.00€ accompagnato da assaggi di formaggi, salumi o altro a seconda del momento

Prezzo bevuta + 1.00€ accompagnato da olive



BISTROT



ENOTECA

TAGLIERI

PIATTO DI SALUMI 9.50€

4 salumi locali accompagnati con olive e sottoli

PIATTO DI FORMAGGI V 9.50€

4 formaggi locali accompagnati con composte di frutta o miele

PIATTO MISTO 12.00€

3 assaggi di salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta e olive

PIATTO DEL LICCHIO 15.00€

3 diversi salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta, olive e sottoli e bruschette

BRUSCHETTE

AL TARTUFO V 8.00€

Bruschette con pecorino al tartufo fuso e salsa al tartufo del Savini Tartufi

GOLOSE 8.00€

Bruschette con caprino fresco biologico di Camporbiano e pomodorini confit de I Contadini

MISTE 8.00€

Bruschette miste a scelta del Licchio

VEGAN V 8.00€

Bruschette miste a scelta del Licchio

AL POMODORO V 7.00€

Bruschette con pomodori freschi e origano

SPECIALI AL POMODORO V 8.00€

Bruschette con pomodori freschi e scaglie di formaggio

PIATTI CARNE

PIATTO DI PORCHETTA 10.00€

Porchetta del Magazzini servita con fagioli con verdure grigliate

11.00€

CARPACCIO LONZINO AL VINSANTO 11.00€

Lonzino al vinsanto del Falaschi preparato con insalata e scaglie di formaggio Gran Mugello Ubaldino del Palagiaccio, sottoli pugliesi de I Contadini e aceto balsamico di Modena.

TARTARA DEL FALASCHI 9.00€

Tartara al coltello di Chianina IGP allevata in Toscana servita con insalata fresca

TARTARA AL TARTUFO 10.00€

Tartara al coltello di Chianina IGP insaporita con salse al Tartufo del Savini e servita con insalata

TARTARA DEL LICCHIO 13.00€

Tartara di Chianina IGP servita con insalata, scaglie di formaggio Gran Mugello Ubaldino del Palagiaccio e sottoli pugliesi de I Contadini

TONNO DEL CHIANTI 12.00€

"Tonno" di Chianina IGP del Palagiaccio servito con fagioli cannellini biologici e cipolla

PEPOSO 12.00€

Piatto tipico toscano, spezzatino cotto al forno con molto pepe, poco pomodoro e vino rosso del Palagiaccio e cipolle agrodolce.

TRIPPA FIORENTINA 10.00€

Piatto tipico della cucina fiorentina, molto gustoso nonostante gli ingredienti "poveri" con scaglie di Gran Mugello Palagiaccio.

PAPPA

PAPPA CON IL POMODORO 7.50€

Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva

PAPPA CON STRACCIATELLA 10.00€

Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva con aggiunta di freschissima stracciatella di fior di latte del Mugello.

INSALATE LEGUMI E VERDURE

INSALATA FORMAGGI LOCALI V 7.00€

Insalata, pomodori, formaggio a scelta (tra quelli disponibili) e mix di semi

INSALATA DEL LICCHIO V 9.00€

Insalata fresca con pomodori, caprino fresco biologico di Camporbiano e mix di semi

INSALATA SPAGNOLA 10.00€

Insalata con prosciutto toscano del Magazzini, melanzane e peperoni grigliati, formaggio caprino o pecorino

PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE V 6.00€

Misto di melanzane, peperoni e zucchine

PIATTO DI SOTTOLI V 7.00€

Misto sottoli (carciofi, pomodori, melanzane, etc...)

INSALATA CECI BIO V 7.00€

Ceci bio serviti con insalata, pomodorini e scaglie di pecorino l'Grezzo del Caseificio Nuovo

INSALATA LENTICCHIE BIO V 7.00€

Lenticchie bio servite con formaggio Galaverna del Palagiaccio e melanzane rustiche a filetti de I Contadini

GIARDINIERA IN AGRODOLCE V 6.00€

Misto verdure (carote, finocchi, peperoni, etc...)

COCCINO LEGUMI BIO V 4.50€

Fagioli cannellini, lenticchie o ceci lessati conditi con olio extravergine di oliva

MOZZARELLA

Mozzarella o Coccole del Palagiaccio con pomodori freschi e secchi, origano

9.00€

STRACCIATELLA

Stracciatella del Palagiaccio con pomodori freschi e secchi, origano

10.00€

CAPRESE

PIATTI PESCE

BURRO E ACCIUGHE

Bruschette con burro del Palagiaccio e acciughe Sangiolaro

8.00€

ACCIUGHE DI MICHELE

Filetti di acciughe Sangiolaro con cipolla fresca e aceto balsamico

8.00€

INSALATA DI FILETTI DI TONNO

Filetti di tonno all'olio di oliva del Ghezzi con pomodorini freschi, olive, origano e limone

9.50€

TONNO E FAGIOLI

Fagioli cannellini bio e filetti di tonno all'olio di oliva del Ghezzi e cipolla fresca

9.50€

INSALATA CON FEGATO**DI BACCALA' AFFUMICATO**

Fegato di baccalà affumicato del Ghezzi con insalata mista, mix di semi, olive, pomodori secchi e limone

11.00€

MOZZARELLA E ACCIUGHE

Mozzarella o Coccole del Palagiaccio con pane di grani antichi, pomodori secchi, acciughe del Ghezzi e origano

11.00€

DOLCI

PREPARAZIONE
ESPRESSA CON
INGREDIENTI FRESCHI**TORTA DEL PISTOCCHI**

Torta al cacao Classica (cioccolato) e altri gusti (fragola, pera, caffè, agrumi, peperoncino)

5.50€

VINSANTO E CANTUCCINI

Bicchiere di vinsanto con cantuccini della Pasticceria Armelani alla mandorla e grani antichi, uvetta e rosmarino, fichi e noci a seconda della disponibilità

5.00€

COPPETTA BAGGIOLO

Con yogurt e ricotta del Palagiaccio con frutti di bosco sciropati del Baggioio

4.50€

COPPETTA LE PIANACCE

Con yogurt e ricotta del Palagiaccio con cantuccini e miele millefiori de Le Pianacce

4.50€

TIRAMISU' LICCHIO(senza mascarpone)
Con ricotta e yogurt del Palagiaccio caffè della Torrefazione Leonardo, scaglie di cacao e biscotti bio

5.50€

DOLCE DEL LICCHIO

Dolce del giorno

4.50€

PANINI

CLASSICI

MONTEPERTOLI

Salame, prosciutto, finocchiona del Magazzini

3.50€

PORCHETTA

Porchetta fresca del Magazzini del Montespertoli

4.50€

I' LICCHIO

Prosciutto toscano, pomodorini, pecorino fresco e salsa di olive

5.50€

CAMPAGNOLO

Prosciutto toscano e carciofi sottolio

4.50€

RUSTICO

Salame toscano, melanzane grigliate e formaggio Galaverna

5.00€

TOSCANO

Finocchiona e pecorino stagionato

4.50€

TOSCANO ESTIVO

Finocchiona, pecorino fresco e vellutata di peperoni

4.50€

SUPERLATIVO

Lonzino al vinsanto e pecorino al tartufo

5.50€

MARE

IL MATTO

Acciughe, formaggio Galaverna, cipolla fresca e pomodori secchi

4.50€

SINERGICO

Acciughe e Blu di Camporbiano

4.00€

ESTIVO

Acciughe, peperoni e paté di olive

4.00€

TONNO 1

Tonno, pomodori secchi e vellutata di zucchine

4.50€

TONNO 2

Filetti di tonno, paté di olive e origano

4.50€

SPECIALI

BLORENZ

Porchetta, formaggio fresco e salsa piccante

5.50€

COME LA PRIMA**GUERRA**
Prosciutto toscano, formaggio fresco e salsa piccante

5.50€

GOLOSO

Lardo e pomodorini confit de I Contadini

5.50€

I'TARTUFAIO

Prosciutto toscano e Beltartufo del Mugello

5.00€

I'BLU CREMOSO

Crema di Blu del Palagiaccio, prosciutto crudo e noci

5.50€

STRACCHI'

Stracchino del Palagiaccio, prosciutto crudo e rucola

5.50€

VEG E VEGAN

VEGANO

Verdure grigliate e salsa di verdure a scelta

4.00€

FRESCO

Ricotta, melanzane grigliate e salsa piccante

4.00€

PEPERONCINO

Pecorino al peperoncino, pomodori secchi e salsa di zucchine

4.50€

I'BLU

Formaggio Blu di Camporbiano e verdure grigliate

4.00€

FORTE

Pecorino stagionato e cipolle agrodolce

4.00€

TERRA E MARE

Cime di rapa, acciughe e noci

5.50€

CAFFE'

Torrefazione Leonardo

Caffè espresso	1.00€
Caffè espresso doppio	2.00€
Caffè americano	1.00€
Caffè d'orzo	1.00€
Caffè al ginseng	1.00€
Caffè decaffeinato	1.00€
Cappuccino con latte fresco	1.50€

INFUSI E THE

Infusi e the biologici	2.50€
------------------------	-------

ACQUA

ACQUA MINERALE

Naturale o gassata	
0,50 litro	1,00€
0,75 litro	1,50€

BIBITE BIO PLOSE

SUCCHI DI FRUTTA	2.50€
100% frutta senza zuccheri aggiunti - vari gusti	
mirtillo	3.30€

TE VERDE	2.50€
Al limone e alla pesca	

BIBITE	2.50€
Chinotto, Acqua Tonica, Cedrata, Aranciata e Cola	

BIRRE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE SAN GIMIGNANO BIOLOGICO

Bottiglia da 0,33 L	
Errante - Wheat Saison 4,5%	5.50€
Sigeric - Golden Ale 5,0%	5.50€
Detour - Amber Ale 5,0%	5.50€
Roma - IPA 5,0%	6.00€
Altrove - Saison IPA 7,0%	6.00€

Alla spina piccola	4.00€
Alla spina media	5.50€

BIRRIFICIO ARTIGIANALE BRUTON

San Cassiano di Moriano (Lucca), Toscana	
Bianca chiara 4,5%	
Bruton chiara 5,5%	
Lilith Ale Americane 5,5%	
Stoner chiara doppio malto 7,5%	
Bottiglia da 0,33 L -	6.00€

DISTILLATI E ALCOLICI

Vinsanto	4.00€
Vinsanto Fattorie Parri	

Mirtillino del Baggiolo	3.00€
Liquore di Mirtilli neri selvatici - BIO	

Limoncello	3.00€
Liquore di Limoni	

Amaro Empolese	3.00€
Amaro al carciofo toscano	

Amaro del Capo	3.00€
Amaro calabrese	

China Gambacciani	3.00€
Antico Elisir della casa Empolese	

VERMUTH bianco o rosso	4.00€
Contratto - Piemonte	

Grappa bianca	3.00€
Distilleria Nannnoni	

Grappa riserva	3.50€
Distilleria Nannnoni	

BRANDY	5.00€
Oro dei carati - Distilleria Nannnoni	

GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA	5.00€
Oro dei carati - Distilleria Nannnoni	

ACQUAVITE DI BRUNELLO DA SIGARO TOSCANO	5.00€
Distilleria Nannnoni	

RHUM, WHISKY, GIN	5.00€
A seconda della disponibilità	

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento No. 1169/2011, informiamo i nostri clienti che i piatti a voi serviti possono contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato;

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LEGENDA



VEGAN



VEGETARIANO

