



OSTERIA DI BROLIO

GLI ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TOSCANI	€ 11,00
CAPESANTA, MANGO E CENTRIFUGA DI SEDANO E CETRIOLO	€ 14,00
POLPO ALLA BRACE, SOFFICE DI PATATE, CREMA DI ZAFFERANO E UOVA DI TROTA	€ 15,00
DOPPIA TARTARE DI CAPRIOLO E GAMBERI ROSSI, ORO E GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 17,00

I PRIMI

SPAGHETTO MARTELLI AI CINQUE POMODORI DI BROLIO	€ 13,00
RISOTTO AI PROFUMI DELL'ORTO DI BROLIO, CREMA DI CAROTE E CAFFÈ (MINIMO DUE PERSONE)	€ 13,00
TAGLIATELLE AL VINO ROSSO, CACAO, RAGÙ TOSCANO E YOGURT	€ 13,00
RAVIOLI AL CAVOLO NERO RIPIENO DI PATATA, SU LETTO DI CARBONARA E TARTUFO SCORZONE	€ 15,00

I SECONDI

PICCIONE DELL'OSTERIA, PASTA FROLLA NERA SALATA, CREMA DI BARBABIETOLA E BUFALA	€ 21,00
RICCIOLA IN "CARABACCIA" TIEPIDA, PATATA VIOLA E GEL AL LIMONE	€ 20,00
L'ANATRA IN "PANZANELLA"	€ 16,00
LA FIORENTINA	ALL'ETTO € 5,50

I CONTORNI

OGNI GIORNO DALL'ORTO DI BROLIO

INSALATA DI STAGIONE / VERDURE COTTE A FANTASIA	€ 5,00
---	--------

I DOLCI

TARTELLETTA AL CREMOSO DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO	€ 7,00
TIRAMISÙ DI BROLIO	€ 7,00
CHEESECAKE A MODO NOSTRO, "MOJITO E CANTUCCIO"	€ 7,00
SEMIFREDDO AL COCCO E CIOCCOLATO	€ 7,00
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI DE MAGI	€ 15,00

LE BEVANDE

ACQUA DI BROLIO TRATTATA (0.75L)	€ 1,50
BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA (33CL)	€ 7,00
BIBITE TOSCANE CON ACQUA MINERALE DELL'AMIATA (33CL.): LIMONATA, COLA, ARANCIATA, TONICA, GAZZOSA	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI TOSCANI	€ 4,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
AMARI, LIQUORI E DISTILLATI	€ 5,00

ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

PANE E COPERTO A PERSONA € 2,50
I MEMBRI DEL WINE CLUB SONO INVITATI A MOSTRARE LA LORO TESSERA QUANDO CHIEDONO IL CONTO, GRAZIE.