



Antipasti:

Tagliere misto toscano	€ 9,00
Crostini misti	€ 4,00
Crostini neri di polenta fritta	€ 5,00
Crostone ai porcini	€ 6,00
Crostone di polenta con pecorino fuso e funghi	€ 8,00
Tonno del Chianti con fagioli e cipolla fresca	€ 8,00
Burrata e acciughe sotto pesto	€ 8,00


Le Tartare di Chianina IGP

-al profumo di limone.....	€ 12,00
-Uovo e tartufo scorzone.....	€ 15,00

Primi

Ribollita	€ 8,00	 Pici fatti in casa alla Chianina	€ 10,00
Pici fatti in casa all'anatra	€ 10,00	Chitarrine Mancini con Carbonara al tartufo	€ 13,00
Pici fatti in casa all'Aglione della Valdichiana	€ 10,00	Malfatti ricotta e spinaci burro e salvia	€ 9,00
Pappardelle fatte in casa al cinghiale	€ 9,00	Spaghetti salsiccia, puntarelle e briciole di pane	€ 9,00

Secondi

Coniglio al rosmarino	€ 10,00	Fritto misto della Taverna	€ 12,00
Anatra in porchetta	€ 10,00	 Tagliata di Chianina Igp al rosmarino	€ 15,00
Tagliata alla rucola	€ 12,00	Grigliata mista Toscana	€ 12,00
French rack alla brace con lardo e tartufo	€ 18,00	Coscio di maiale e fegatello	€ 9,00
Cinghiale alla cacciatora	€ 10,00		



Bistecca Fiorentina di V.B.A.C. CHIANTINA IGP

€ 50,00 al Kg (min. 1 kg)



I NOSTRI HAMBURGER

Ad ogni HAMBURGER può essere abbinata una Birra

PLB Hoppy Belgian Ale "Casa Base" 4,80% Vol. alla spina 0,2cl al prezzo di € 4,00



-HAMBURGER MEDITERRANEO

(150g di Hamburger di Chianina IGP, pane nero al carbone vegetale fatto da noi con sesamo, pesto, burrata e pomodorini secchi)



-TUSCANBURGER

(150g di Hamburger di Chianina IGP pane fatto in casa al sesamo, cavolo nero, pecorino senese, rigatino)



-HAMBURGER DEL CONTADINO

(150g di Hamburger di Chianina IGP pane fatto da noi ai semi, insalata, cipolla saltata, uovo affrittellato)



-CHIANTIBURGER

(150g Salsiccia di maiale Macelleria F.lli Pini, pane rosso fatto da noi con semi di girasole, cipolla, insalata, pecorino, latte di Siena Caseificio La Fonte, salvia del nostro orto fritta)

TUTTI I PANINI VERRANNO SERVITI CON KETCHUP FATTO DA NOI,
MAIONESE E CHIPS

€ 16,00 (€ 20,00 con birra abbinata)

Contorni

Insalata mista	€ 3,00
Patate saltate	€ 4,00
Bietole saltate	€ 4,00
Cavolfiore saltato	€ 4,00
Sformato di zucchine	€ 4,00
Carciofi fritti	€ 6,00
Gobbi rifatti	€ 4,00

Dolci fatti in casa

Cantucci e Vin Santo	€ 5,00
Focaccia alle mandorle con crema e salsa mou	€ 5,00
Tiramisù	€ 4,00
Mousse al ricciarelllo	€ 4,00
Panna cotta lime e vaniglia	€ 4,00
Cialda alle nocciole con mousse al cioccolato	
	bianco € 5,00
Cheesecake allo yogurt e frutti di bosco	€ 5,00
Dolce del giorno	€ 4,00

Pane e coperto € 2,00

* Prodotto abbattuto o congelato all'origine

**In caso di allergie e intolleranze si prega di riferire al personale di sala e consultare l'ultima pagina del menù

Vino della Taverna (house wine) **(Toscana Igt rosso – Fattoria di Felsina)**

Vino rosso (red wine)

¼ di litro	€ 3,50
½ litro	€ 4,50
1 litro	€ 7,00

Vino Bianco (white wine)

¼ di litro	€ 3,50
½ litro	€ 4,50
1 litro	€ 7,00

ACQUA (mineral water)

AQuaChiara ultrafiltrata	naturale – frizzante 0,750l	€ 2,00
---------------------------------	------------------------------------	---------------

BIRRA ALLA SPINA (draft beer)

Messina bionda

0,200 cl	€ 3,00
0,400 cl	€ 6,00

PODERE LA BERTA LOCAL Craft Beer

Hoppy Belgian Ale “Casa Base” 4,80% Vol. (bionda)

0,200 cl	€ 4,50
0,300 cl	€ 5,00
0,400 cl	€ 7,00

<u>COCA COLA alla spina</u>	0,200 cl € 2,50	0,400 € 4,50
------------------------------------	------------------------	---------------------

<u>LATTINE (can) 0,33 cl</u>	€ 3,00
(coca cola, coca cola light, fanta, sprite, estate)	

<u>SUCCO DI FRUTTA (fruit juice)</u>	cl € 2,50
---	------------------

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50

LIQUORI e AMARI

Limoncello bicchiere	€ 3,00
Liquori bicchiere	€ 3,00
Grappa bicchiere	€ 3,50