

IL PICCINO



BISTROT

CUCINA CONVIVIALE

B
E
N
V
E
N
U
T
O

Gentile cliente, ti diamo il benvenuto nel nostro piccolo Bistrot dove mettiamo tutta la nostra passione e il nostro impegno per regalarti una cena conviviale e appetitosa.

Teniamo molto al tuo benessere e alla tua salute, pertanto ti ricordiamo che, per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione nella parte finale del nostro menù.

Ci teniamo, inoltre, a dirti che privilegiamo prodotti locali, per noi un valore aggiunto.

Ti auguriamo una piacevole e gustosa serata

Lo staff.

...perché cucinare
è una bellissima occasione per
dare, amare, ricevere...

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi del reg. 852/04.



I nostri

A N T I P A S T I

Il Toscanino

Salumi Toscani, crostini come li faceva nonna Liliana ai fegatini,
la nostra giardiniera e cacio Toscano.

€ 13

La Parmigiana d'inverno

Parmigiana di zucca su sfoglia di pane croccante e coulis di
pomodoro piccante.

€ 12

Il Tortino

Sformatino di patate con noce moscata, su fonduta di parmigiano
reggiano, cipolle caramellate da noi e vele di pancetta croccante.

€ 12

Nel Cantabrico

Pane pizzicato croccante, burro fatto da noi, frutti di capperi
e acciughe del Mar Cantabrico.

€ 14

Coppetta di polenta

Tenere sfere di polenta con fonduta di Taleggio e
nocciole tostate.

€ 10



I nostri

P R I M I P I A T T I

Nel Cortile

Tagliolini freschi all'uovo, con un delicato ragù bianco del cortile (carne di coniglio di faraona di gallina e fegatini) fondo bruno e aromi della nostra Toscana.

€ 15

Violetto

Gnocchetti di patate viola su vellutata di porri, bisque e gamberi saltati al lime.

€ 16

Il Farrotto

Farro con cavolo nero, fagioli cannellini bio, un pizzico di paprika da gustare nella sua cremosità al cucchiaino (servito nel coccio).

€ 12

La Pagnotta

Una croccante pagnottina, ripiena di zuppa di cipolla al profumo di burro e alloro, con caciotta di mucca gratinata al forno.

€ 15

Pere e cacio nel raviolo

Triangolo di pasta fresca con ripieno di cacio, pere e ricotta, saltati nel burro al timo con croccante guanciale nostrano.

€ 15



I nostri

SECONDI PIATTI

Il Brasato

Sorra di bovino adulto brasata 6 ore in vino ciliegio, con carote, cipolla, sedano e spezie.

€ 18

La Quaglia

Quaglia lardellata, farcita con funghi, carne di maiale al profumo di rosmarino ed il suo fondo di cottura.

€ 16

Il Filetto di maiale

Filetto di maiale cotto con le nostre erbe aromatiche, servito con lardo e nocciole tostate.

€ 16

Le Zmino a modo mio

Tipico piatto Toscano con bietole e seppie cotte in casseruola, servite con pane ai semi "crogiato" al profumo d'aglio.

€ 15

Ossobuco

Ossobuco di manzo cotto lentamente in un sugo corposo a base di birra e aromi, servito con purè di sedano rapa al limone.

€ 15



I nostri

C O N T O R N I

Patate arrosto

€ 5

Fagioli all'uccelletta

€ 5

Insalatina con germogli e mela

€ 5

Ceci al timo

€ 5

Verdure sott'olio

€ 5



I nostri

D O L C I

Mocamisù scomposto

Savoardi fatti in casa con crema al mascarpone, cacao e caffè.

€ 7

Millestrati di mele

Tortina morbida di mele al profumo di cannella, servita calda, accompagnata da gelato alla vaniglia.

€ 6

Vasetto della nonna

Crema pasticcera al limone, con crumble e pinoli tostati.

€ 6

I tozzetti

Tipico biscotto della bassa Umbria, con nocciole tostate dei "Monti Cimini".

€ 5

Cantuccioni

Cantuccini fatti in casa accompagnati da Vin Santo.
(Chiedere al personale il gusto del giorno)

€ 7



Le nostre

B E V A N D E

Acqua Lauretana 0.75 l

Naturale e Frizzante

€ 3

Coca-Cola in bottiglia 33 cl.

€ 3

Fanta in lattina 33 cl.

€ 3

Sprite in lattina 33 cl.

€ 3

Birra Menabrea 33 cl.

€ 4

Birra Messina Cristalli di Sale 50 cl.

€ 5

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl.

€ 4

Caffè

€ 2

Caffè corretto

€ 3

Coperto € 3

I nostri

VINI

VINI LOCALI

"Pietraccio"

Tenuta di Canneto (San Giovese, Sirah, Petit Verdot)

€25

"Santa Barbara"

Tenuta di Canneto (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah)

€32

"Zillatro Garbato"

Tenuta di Canneto (Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Vermentino)

€26

"Rosso delle Miniere"

Sorbaiano Antica Fattoria

€32

"Montescudaio rosso DOC"

Sorbaiano Antica Fattoria

€16

"Montescudaio bianco DOC"

Sorbaiano Antica Fattoria

€15

Vino della casa:

½ l €5 - 1 l €9

½ l €5 - 1 l €9

TENUTA DODICI
(TOSCANA)

"Urga" - Toscana rosso IGP

(Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%)

€36

"Dodici" - Toscana rosso IGP

(Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Sangiovese)

€24

"Dodici" - Toscana bianco IGP

(Viognier 40%, Sauvignon Blanc 30%, Vermentino 30%)

€22

"Schiava d'Amore" - Rosato DOP

Maremma Toscana (Ciliegiolo 50%, Sangiovese 50%)

€24

CANTINA SANTO IOLO
NARNI (UMBRIA)

"Pratalia" - Vermentino

Bianco Cantina Santo Iolo (Vermentino 100%)

€26

"Santoiole" - Rosso Cantina Santoiole

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

€32

"Alicante" - Rosso Cantina Santoiole

(100% Alicante)

€30

"Merlot" - Rosso Cantina Santoiole

(100% Merlot)

€30

CANTINA SANTO IOLO
NARNI (UMBRIA)

"Syrah" - Rosso Cantina Santoiolo

(100% Syrah)

€30

"Malbec" - Rosso Cantina Santoiolo

(100% Malbec)

€30

TENUTA BACCINELLO
(TOSCANA)

"Incitatus" - Maremma Toscana

(85% Sangiovese, 15% Alicante Bouschet)

€38

"Mostrosacro" - Maremma Toscana

(60% Sangiovese, 30% Cabernet Franc, 10% Alicante Bouschet)

€45