



IL PICCINO



BISTROT

CUCINA CONVIVIALE

B  
E  
N  
V  
E  
N  
I  
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 garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi del reg. 852/04.





# *I nostri*

## ANTIPASTI

### *Il Toscanino*

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

€ 13

### *La Parmigiana d'estate*

Parmigianina di zucchine e fior di latte su salsa 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.

€ 13

### *Il Ghiotto*

Pane croccante, burrata, acciughe del cantabrico e scorza di limone.

€ 14

### *Il bicchierino*

Crema di ceci al rosmarino servita con crissini ai semi di lino stesi a mano.

€ 12





# *I nostri*

## PRIMI PIATTI

### *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

### *Le linguine*

Linguine con crema di porri, zucchine croccanti e cialda di pecorino.

€ 15

### *Il rosetto*

Gnocchetti di rape rosse con gamberi, burrata e crumble al limone.

€ 16

### *Maltagliati*

Pasta fresca fatta in casa, con ragù di polpo.

€ 16

### *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

### *Il Filetto di Maiale*

Filetto fasciato con pancetta laccato al miele, su purè di patate viola e ribes.

€ 17

### *La Tasca*

Tasca di manzo farcita con spinacino e salsiccia di cinta, servita con il suo fondo di cottura.

€ 18

### *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.

€ 16

### *Il Cartoccio*

Filettino d'orata al cartoccio, pomodorini, olive taggiasche e capperi, servito con cremoso al limone.

€ 16





*I nostri*  
CONTORNI

*Patate arrosto*

€ 5

*Fagioli all'uccelletta*

€ 5

*Insalatina con germogli e mela*

€ 5

*Ceci al timo*

€ 5





# *I nostri*

## D O L C I

### *Mocamisiù scomposto*

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

€ 7

### *Millestrati di pere*

Tortina morbida di pere servita calda, accompagnata da gelato al cioccolato.

€ 6

### *Vasetto della nonna*

Crema pasticcera al limone, con crumble e pinoli tostati.

€ 6

### *Affogato al caffè*

Gelato alla vaniglia con espresso.

€ 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

## *"Pietriccio"*

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

€25

## *"Santa Barbara"*

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

€32

## *"Lillatro 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



IL PICCINO



BISTROT

CUCINA CONVIVIALE

# REGISTRO ALLERGENI

Allegato 8  
Manuale  
autocontrollo

## ANTIPASTI

TOSCANINO: glutine, lattosio, pesce.

PARMIGIANA: lattosio, glutine.

TORTINO: lattosio, uovo.

IL GHIOTTO: glutine, lattosio, pesce.

IL BICCHIERINO: glutine, sesamo, frutta a guscio.

## PRIMI PIATTI

NEL CORTILE: uovo, glutine, sedano.

LINGUINE: glutine, lattosio.

ROSETTO: pesce, lattosio, glutine.

MALTAGLIATI: glutine, uovo, pesce.

PERE E CACIO NEL RAVIOLO: glutine, lattosio, uovo.

## SECONDI PIATTI

BRASATO AL CILIEGIOLO: sedano.

FILETTO: /

TASCA: glutine, lattosio, uovo.

ZIMINO: pesce, glutine.

IL CARTOCCIO: glutine, pesce, lattosio.

## CONTORNI

PATATE ARROSTO: /

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA: /

INSALATINA CON GERMOGLI E MELA: /

CECI AL TIMO: /

## DOLCI

MOCAMISÚ: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio.

MILLESTRATI DI PERE: glutine, lattosio, uovo.

VASETTO DELLA NONNA: glutine, uovo, lattosio,  
frutta a guscio.

AFFOGATO AL CAFFÈ: lattosio.

CANTUCCIONI: glutine, lattosio, frutta a guscio.

