

# PORTAMI VIA

## gastronomia da asporto



### **IL BANCO SALUMERIA**

**SALUMI E FORMAGGI TOSCANI** dal banco gastronomia

#### **Le salse per i crostini**

PATE' DI FEGATINI	3,00 l'etto
CREMA AL TARTUFO	3,00 l'etto
PATE' DI OLIVE TOSCANELLE	2,50 l'etto
PESTO GARFAGNINO	2,80 l'etto

### **LE RICETTE DI TOSCA**

#### **Le Zuppe**

PAPPA AL POMODORO	1,80 l'etto
RIBOLLITA DI SAN GIOVANNI	1,80 l'etto
ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI	1,80 l'etto
VELLUTATA DI ZUCCA GIALLA	1,80 l'etto

#### **La pasta fresca all'uovo**

CASERECCHE TRAFILATE	1,30 l'etto
PAPPARDELLINE	1,30 l'etto
TORTELLI MUGELLANI di patate	2,20 l'etto
RAVIOLI MAREMMANI di ricotta e spinaci	2,40 l'etto
RAVIOLI DI PAPPA AL POMODORO	2,40 l'etto

#### **I sughi freschi**

POMMAROLA AGLI ODORI	1,60 l'etto
RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE	4,50 l'etto
RAGÙ DI CINGHIALE	2,50 l'etto
SUGO FINTO (a base di verdure)	1,80 l'etto

# PORTAMI VIA

## *gastronomia da asporto*



### **I secondi di carne**

COTOLETTINE DI POLLO in salsa di pomodoro	3,50 l'etto
POLPETTINE DI MANZO alla Vernaccia di San Gimignano	3,00 l'etto
PEPOSO DI MANZO alla "Fornacina" dell'Impruneta	4,00 l'etto
TRIPPA ALLA FIORENTINA	2,00 l'etto
GALANTINA DI POLLO	3,50 l'etto
"ROSBIF" DI CHIANTINA	4,50 l'etto
TARTARA DI MANZO battuta al coltello	4,50 l'etto
SEPIE E TOTANI con erbe in "inzimino"	3,50 l'etto

### ***La Bistecca alla fiorentina*** (da cuocere)

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI SCOTTONA	6,50 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI RAZZA CHIANTINA	8,00 l'etto

### **I contorni**

PATATINE ARROSTO agli aromi di Loris	1,50 l'etto
SPINACI E BIETOLA saltati	1,50 l'etto
TORTINO DI VERDURE di stagione	3,00 cad
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	1,50 l'etto
FAGIOLI CANNELLINI all'olio evo e pepe nero	1,50 l'etto
CECI alla salvia	1,50 l'etto