

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

CASERECCE TRAFILATE	1,30 l'etto
PAPPARDELLINE	1,30 l'etto
TORTELLI MUGELLANI di patate	1,20 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

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 CHIENINA	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)

DI SCOTTONA	4,50 l'etto
DI RAZZA CHIENINA	6,00 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	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

