Trattoria Il Campano dal 1923

I Nostri Antipasti

Misto di Bruschette Toscane
Typical Tuscan mixed Bruschetta (1 with tomato, 1 with Tuscan liver paté and 1 with Tuscan lard)
Flan di Verdura servito con Mousse di formaggio cremoso e Zafferano
Vegetable Flan served with mousse of cheese and Saffron
Tartara di Chianina a Punta di coltello 160/170g
Beef tartare served with olive oil, black pepper and parmesan
Misto di salumi Toscani
con salumi tipici Pisani prodotti artigianalmente senza addensanti coloranti privi Naturalmente di Glutine e lattosio(macelleria Morelli)
Tuscan antipasto with mixed sliced ham, rigatino, salami,

Primi Piatti Tipici Toscani(Pasta fatta in Casa all'uovo)
Typical Tuscan First Courses(Homemade egg pasta)

Risotto ai Carciofi mantecato e crumble di Guanciale Toscano
rice with artichokes creamed with butter and cheese and Tuscany bacon crumble
Pappardelle al ragù di Cinghiale
Chef dish: pasta with Wild boar stew with tomato and chocolate
Pici (Spaghetto Tipico Toscano) al Ragù Toscano di Chianina
Home made pasta with tuscany meat souce and tomato
Casereccia al Ragù Tipico del Norcino Pisano[1-4-8-9-10-14] Piatto della Tradizione
Typical Pisan Pasta home made with salami ragù olive oil, red hot pepper, tomato , and garlic

Trattoria Il Campano dal 1923

Secondi Piatti

Peposo di Mucco Pisano servito con Patate
Typical Tuscan dish: beef slowly cooked in wine with black pepper served with potatoes

Cinghiale alla maremmana(cacciato in Toscana) servito con Polenta
Traditional Wild boar stew with tomato,chocolate berries served with polenta

Filetto di Manzo ai Carciofi gr 250/300
Grilled fillet of beef with artichoke

Tagliata di Manzo con Rucola,Grana Piatto Ideato a Pisa
Sliced Sirlon steak served with rucola and parmesan gr 250/300

La Fiorentina di Chianina al KG
taglio minimo è di circa kg 1,200 (dipende dalla grandezza della lombata)la cottura della Fiorentina è al SANGUE
The Florentine minimum cut is about 1,200 kg (depends on the size of the loin) the Florentine has to be served rare

Gli Accompagnatori...

Rucola e Parmigiano [4]
Rocket and parmesan cheese

Patate al Forno
baked potatoes

Rape saltate con aglio olio e peperoncino
cooked vegetables served with garlic, oil and chilli pepper

Fagioli piattelle Pisani all'olio
boiled Beans with olive oil

Trattoria Il Campano dal 1923

I Nostri Dolci fatti in Casa

Cantuccini e Vin Santo
Typical ,Tuscan Biscuits ,almond ,with tuscany Santo wine

Il nostro Zuccotto toscano con crema alla ricotta,
cioccolato fondente savoiardi e liquore alchermens
Zuccotto (Typical Tuscan dessert) with ricotta cream, dark chocolate, ladyfingers savoiardi and alchermes liqueur

Sgroppino con sorbetto al limone e Vodka
Lemon sorbet and Vodka

Il nostro TiramiSù fatto in casa
Italian TiramiSù made with coffèe .....

Semifreddo pisano con Pinoli servito con frutti di bosco o cioccolato fondente
Semifreddo (Typical Tuscan dessert) with pine nuts served with berries or dark
chocolate ,served with whipped cream

Dolce della Trattoria
home made tuscany cake

Vini da Dessert

Sweet Wine

A Bicchiere (a glass)
A Bicchiere (a glass)