

## *I nostri antipasti...*

### *- Kebab pisano*

*proposal to Pisa kebab. Focaccina stuffed with sausage grill and vegetables*

**7.00**

### *- Insalatina di carciofi, pere, servito su letto di rucola e scaglie di parmigiano*

*Artichoke salad, e pear, parmesan cheese and rocket*

**8.00**

### *- Norcineria Toscana*

*Joint tuscan antipasto with mixed sliced ham cup salami bruschetta and cheese*

**8.00**

### *- Francesina di manzo alla vecchia Pisa*

*Tipical pisa disch: boiled beef with onions in tomato sauce*

**8.00**

### *- Il piatto vegetariano*

*Vegetarian dish a surprise*

**10.00**

### *- Tagliere del re (minimo x 2 persone)*

*Big surprise dish... ( minimum for two people )*

*Is the price of 15.euros for person*

**15.00**  
*a persona*

## *..... gli antipasti di mare*

- Baccala mantecato al latte,  
servito su letto di cavolo nero* *8.00*  
*salt cod whipped milk, served with tuscan black cabbage*
- Pensando alle Cee!!!!* *8.00*  
*Bianchetti serviti tipo cee (burro e salvia e al pomodoro)*  
*Whitebait fish served in tuo Style butter and sage and tomatoes sauce*
- Involtino di tonno affumicato* *8.00*  
*ripieno di carciofi e formaggio cremoso.*  
*Smoke tuna fish filling artichoke and cream cheese*
- Polpo alla cacciatora* *9.00*  
*Grilled octopus with basil pesto*

*\*se non trovato fresco il prodotto potrebbe essere congelato.*

*\*if found not fresh the product could be frozen*

## *Le zuppe toscane*

*Ribollita* 6.00

*Famous vegetable tuscan soupe*

*Minestrone di farro* 6.00

*Farro cereal in beans soup with little sousege and garlic*

*---La pastasciutta...*

*La nostra pasta è tutta fatta in casa con acqua e farina 00*

*The pasta is all made in house with water and flour 00*

*-Pallette pisane co i ragu* 7.00

*Polenta with bolognese souce*

*-Pici alle bricole* 7.00

*homemade pasta with fresh garlic olive oil toasted bread, pecorino cheese*

*-Gigli sfrigolati con la salsiccia del Ciampalini cavolo nero e pecorino* 7.00

*home made pasta with fresh sausage souce tuscan black cabbage*

*-tortelli maremmani* 8.00

*Tortelli filled ricotta cheese and spinach in tipicol souce with sugar and cinnamon spice*

*-Pasta alla lepre ricetta antica*

*Caterina de' medici* 8.00\*

*Pasta to hare souce old recipe caterina de medici ...*

*..... e dal mare.....*

*Zuppetta di pesce alla toscana*

*7.00*

*Tuscany fish soupe in tomatoes souce*

*Matuffi al baccala coi porri*

*8.00*

*Polenta with cod-fish with leeks and fresh tomato*

*Linguine alla gallinella e*

*cuore di carciofo flambato alla vernaccia*

*8.00*

*home made pasta with wite fish and artichoke souce*

*Pici al sugo di polpo*

*8.00*

*Home made pasta with octopus souce and tomatoes*

**OGNI SECONDO PIATTO E'  
ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO**

every second dish is accompanied by boundary

### *...Dalla padella...*

- |  |               |
|--|---------------|
| <i>-Lepre alla toscana dolce e forte</i>                 | <i>15.00*</i> |
| <i>Stewed hare with polenta</i>                          |               |
| <i>-Ossobuco con piselli</i>                             | <i>15.00</i>  |
| <i>Middle-bone with peas</i>                             |               |
| <i>-Centopelli trippa e lampredotto alla pisana</i>      | <i>13.00</i>  |
| <i>Tripe in tomato sauce served with parmesan cheese</i> |               |

### *...alla brace...*

- |  |              |
|--|--------------|
| <i>Costolette d'agnello ai profumi del parco</i>                                     | <i>15.00</i> |
| <i>Ribs lamb in pisa style</i>   |              |
| <i>-Cinta senese lavorata con mele al porto</i>                                      | <i>15.00</i> |
| <i>Typical tuscan pork cooked with apple to porto wine</i>                           |              |
| <i>-controfiletto ai carciofi</i>  | <i>16.00</i> |
| <i>duck with reduction of wild berries</i>   |              |
| <i>-Controfiletto alla brace con guttus</i>  | <i>18.00</i> |
| <i>Sirloin of beef grilled and served with guttus blue cheese</i>                    |              |
| <i>-Tagliata di manzo(circa 250/300gr)</i>   |              |
| <i>Ai carciofi o acciugata o .....</i>   | <i>16.00</i> |
| <i>cut of beef . portion of about 250/300gr with...artichoke or anchovies or....</i> |              |
| <i>-Tagliata di bisonte con verdure brace</i>  | <i>18.00</i> |
| <i>Bison cut with grilled vegetables ... obergine courgettes peppers</i>             |              |

## *La Fiorentina:*

*il taglio minimo della fiorentina è di circa 1.2 Kg può quindi essere servita solo con cottura al sangue.*

**35.00 al kg**

*cutting minimum Florentine t-bone is about 1.2 kg and can be served only to blood  
Is the price 35.00euro for a kilo.*

### *-Tagliata di manzo nella lombata della fiorentina*

*A vostra scelta*

**40.00 al kg**

*Cut of beef loin in the florentina t-bone served with rosemary or rocket and parmesan cheese or radicchio and pecorino. Is the price 40.euro for a kilo and this is possible served medium or well done.*

### *-Fiorentina acciugata*

**35.00 al kg**

*t-bone served with anchovies*

## *...I secondi piatti di pesce...*

### *-Baccalà alla brace con ceci*

**15.00\***

*Baccalà (cod) grilled served with chickpeas*

### *-Tagliata di seppia alla brace*

*con verdure croccanti*

**15.00\***

*cuttlefish grilled served with fresh vegetable little boiled*

### *-Coda di rospo in padella con carciofi*

**16.00**

*e vino bianco*

*Monk fish with artichoke and with wine .....*

*\*se non trovata fresca il prodotto potrebbe essere congelato. if found not fresh the product could be frozen*

## *.....I contorni.*

<b><i>-Ceci bolliti</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>Boiled chickpeas</i>	
<b><i>-Fagioli bolliti</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>Boiled beans</i>	
<b><i>-Verdure grigliate</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>Mixed grilled vegetables</i>	
<b><i>-Insalata mista</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>Mixed salad</i>	
<b><i>-verdure bollite</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>Boiled vegetable</i>	
<b><i>Erbe cotte</i></b>	<b><i>4.00</i></b>
<i>herbs cooked</i>	

*...Il tartufo in primo piano...*

*Disse dedicated to truffle*

*Tartufo bianco di san miniato*

*White truffle san miniato*

*-Pecorino al forno servito con tartufo 8.00*

*Baked pecorino with truffles*

*-Uova di quaglia al tegamino*

*con tartufo*

*9.00*

*Eggs in a frying-pan with truffle*

*-Tagliolini al tartufo*

*10.00*

*Homemade pasta :tagliolini truffle*

*-Carpaccio di manzo al tartufo*

*15.00*

*Raw beef with lemon juice and olive oil served with truffle and salad*

*-Controfiletto al tartufo*

*25.00*

*Sirloin of beef with truffle*

# **Menu degustazione 1**

## **Antipasto/Starter**

### **Antipasto della trattoria**

**Appetizer restaurant**

## **Primo piatto/First dish**

### **Pici alle bricole**

**Home made pasta with garlic ,toasted bread and pecorino cheese**

## **Secondo piatto/Main dish**

### **Tagliata di cinta senese servita con fagioli**

**Cut of pork with beans**

## **Dessert**

### **Cantucci con vin santo**

**Typical bisquit served with sweet white wine**

## **Vino/wine**

### **1 bicchiere di vino rosso**

**1 glass of red wine**

## **Caffè, 1bottiglia di acqua**

**Coffee, 1 bottle of water**

## **Prezzo: € 30.00 a persona**

### **Iva e servizio inclusi**

**Questo menù è valido sia a pranzo che a cena anche per una persona.**

**Price: €30.00 for person**

**This menu is available both lunch and dinner time for one person too.**

# **Menù degustazione 2**

## **Antipasto/starter :**

### **Degustazione di antipasti toscani**

Tastino of tuscan appetizers

## **Primi piatti/first dish :**

### **pasta alla lepre**

Home made pasta with hare souce

### **Tortelli maremmani**

Home made pasta inside ricotta cheese and spinash .....

## **Secondi piatti/main dish :**

### **Tagliata di manzo con radicchio e pecorino**

Cut of beef served with pecorino cheese and red salad

### **Costoletta d'agnello ai profumi del parco**

Ribs Lamb in pisa style

## **Vino/wine**

### **1 bottiglia di rosso toscano**

1 bottle of tuscan red wine

## **Caffè , 1 bottiglia di acqua**

Coffee, 1bottle of water

## **Prezzo : €35.00 a persona minimo 2 persone**

## **Iva e servizio inclusi**

Price : € 35.00 for person

## **Questo menù è valido sia a pranzo che a cena per minimo 2 persone**

This menu is available both lunch and dinner time for minimum 2 person

