

TROMBICCHE MENU



@TROMBICCHE

COPERTO 2 €

ANTIPASTI

TAGLIERE DI TROMBICCHE 20€

PROSCIUTTO TOSCANO, SALAME TOSCANO, FINOCCHIONA E PRIMO SALE DELL'AZIENDA AGRICOLA CAMPORBIANO (SI) - (7)

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE 18€

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE 24 MESI ED OLTRE ALLEVAMENTO SEMIBRADO

CUORE DI CULO DI CINTA SENESE 18€

'CULATELLO' DI CINTA SENESE ALLEVAMENTO SEMIBRADO

GIARDINIERA DI VERDURE 5€

GIARDINIERA DI VERDURE IN AGRODOLCE FATTA DA NOI - (9, 12)

ACCIUGHE SOTTO PESTO 10€

ACCIUGHE MARINATE CON PREZZEMOLO, DRAGONCELLO, CAPPERI, AGLIO E PEPERONCINO - (4)

CROSTINI NERI 6€

CROSTINI DI PANE DOP CON FEGATO DI MAIALE - (1, 4, 7)

Consultate l'ultima pagina del menù per l'elenco degli allergeni.
Alcuni piatti possono essere adattati: segnalateci eventuali allergie.

TARTARE FATTA CON IL CUORE

E AMORE

10€

CUORE DI VITELLO MARINATO, SERVITO CON BRICIOLE AROMATIZZATE ALL'ACCIUGA - (1, 4)

LA FRATTAGLIA

COLLI RIPIENI E SALSA VERDE

13€

COLLI DI POLLO RIPIENI DI CARNE BOVINA, PATATE, ERBE AROMATICHE E SPEZIE, SERVITI CON SALSA VERDE FATTA DA NOI - (1, 3, 4, 12)

IL SIGNOR MAIALE

MAIALE TONNATO

16€

SCAMERITA DI MAIALE AL FORNO CON SALSA TONNATA FATTA DA NOI E CAPPERI - (3, 4, 10, 12)

LE PORTATE

TAGLIATELLE AL RAGÙ

DI TROMBICHE

13.5€

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI MANZO E MAIALE - (1, 3, 7, 9)

PICIO CONDITO

14€

PICI CON POMODORO, SEDANO, CIPOLLA E SGOMBRO MANTECATI A FREDDO, ISPIRATI AL "CONDITO", UN PIATTO STRETTAMENTE LEGATO ALLA TRADIZIONE GASTRONOMICA SENESE. - (1, 4, 9, 12)

FUSILLONE AGLIONE

14€

E CAPPERI

FUSILLONI DI GRANO SENATORE CAPPELLI BIOLOGICO DEL MULINO DELLA VAL D'ORCIA CON SUGO BIANCO DI AGLIONE DELLA VALDICHIANA E POLVERE DI CAPPERI - (1)

Consultate l'ultima pagina del menù per l'elenco degli allergeni.
Alcuni piatti possono essere adattati: segnalateci eventuali allergie.

TAGLIATA E SALSINA TATTICA **20€**

TAGLIATA DI CONTROFILETTO SERVITA CON OLIO ALLE ACCIUGHE E TRITO DI ERBE

CLUB LINGUA

½ 8€

intero 15€

CLUB SANDWICH CON LINGUA, UOVO, POMODORO, INSALATA E SALSA VERDE FATTA DA NOI - (1, 3, 4, 9, 10, 12)

MELANZANA, POMODORO

E FORMAGGIO FUSO

14€

MELANZANA AL FORNO RIPIENA CON LA SUA POLPA AL POMODORO E SERVITA CON FORMAGGIO FUSO - (6, 7)

CONTORNI

LEGUME

5€

FAGIOLI ZOLFINI PRESIDIO SLOW FOOD DELL'AZIENDA AGRICOLA LE FONTACCE (AR)

TUBERI

5€

PATATE DA FORNO DELL'AZIENDA AGRICOLA CAMPORBIANO (SI)

VERDURE

5€

QUELLE CHE CI PASSA AZIENDA AGRICOLA IL CIPPO (SI)

PER PULIRSI LA BOCCA E FINIRE IL VINO ✓

LA DISPONIBILITÀ DEI FORMAGGI VARIA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E AL NATURALE CICLO PRODUTTIVO DEGLI ANIMALI ALLEVATI IN STATO BRADO O SEMIBRADO. L'AZIENDA RISPETTA IL LORO BENESSERE E I TEMPI DELLA NATURA - (7)

FORMAGGIO DI MUCCA **4€**

AZ. AGR. POGGIO DI CAMPORBIANO (SI)

FORMAGGIO DI CAPRA **4€**

AZ. AGR. POGGIO DI CAMPORBIANO (SI)

**SELEZIONE DI FORMAGGI
DI PECORA** **5€**

AZ. AGR. FRATELLI FARINA (SI)

DOLCI ✓

SPECIALITÀ DEL TERRITORIO SENESE

CON VIN SANTO **12€**

CANTUCCI (1, 3, 6, 7, 8, 10), RICCIARELLI (3, 8), PANFORTE (1, 6, 7, 8, 10) E PANPEPATO (1, 6, 7, 8, 10), SERVITI CON VIN SANTO

DOLCE DEL GIORNO **5€**

Consultate l'ultima pagina del menù per l'elenco degli allergeni.
Alcuni piatti possono essere adattati: segnalateci eventuali allergie.

BEVANDE

ACQUA GRANDE (0.75)	2€
VINO DELLA CASA (0.75)	10€
CALICE DELLA CASA	2.5€
CALICE DEL GIORNO	5-7€
SOFT DRINK	3€
COCA COLA, LEMON SODA, ACQUA TONICA	
COCKTAIL	5€
BIRRA	3€
GRAPPA	3.5€
KOMBUCHA	4.5€
BEVANDA FRIZZANTE E RINFRESCANTE, FERMENTATA NATURALMENTE A BASE DI TÈ, RICCA DI PROBIOTICI PER FAVORIRE LA TUA DIGESTIONE E RINFORZARE IL SISTEMA IMMUNITARIO.	
SPECIALTY COFFEE	2€
SELEZIONE 'DITTA ARTIGIANALE' (FI)	
PIATTO DI PANE DOP E OLIO DOP	1.5€

Consultate l'ultima pagina del menù per l'elenco degli allergeni.
Alcuni piatti possono essere adattati: segnalateci eventuali allergie.

LEGENDA ALLERGENI

1. *Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena)*
2. *Crostacei e prodotti derivati*
3. *Uova e prodotti derivati*
4. *Pesce e prodotti derivati*
5. *Arachidi e prodotti derivati*
6. *Soia e prodotti derivati*
7. *Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio (es. mandorle, noci, nocciole)*
9. *Sedano e prodotti derivati*
10. *Senape e prodotti derivati*
11. *Semi di sesamo e prodotti derivati*
12. *Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a $\backslash(10\backslash)$ mg/kg o $\backslash(10\backslash)$ mg/l)*
13. *Lupini e prodotti derivati*
14. *Molluschi e prodotti derivati*

Consultate l'ultima pagina del menù per l'elenco degli allergeni.
Alcuni piatti possono essere adattati: segnalateci eventuali allergie.