



In Fienile

Caffè Dolceria Focacceria

Che cosa mangiamo?

IL MENÙ

Le Focacce

Toscanaccia € 7.50

Salame toscano DOP, crema di pecorino toscano, melanzane piccanti

Finocchiona € 7.50

Finocchiona, pecorino toscano dop, crema di porcini, melanzane piccanti

Pratomagno € 8.50

Prosciutto toscano Pratomagno DOP, fiordilatte, pomodoro e olio al basilico

Ciauscolo € 7.50

Ciauscolo, crema di pomodori secchi e rucoletta

Rustica € 9.00

Porchetta fatta in casa, mostarda di cipolla e salsa verde

Tartufina € 9.00

Prosciutto cotto arrosto, patate schiacciate al tartufo e pecorino fresco

Mortazza € 9.00

Mortadella di prato, stracciatella, crema di pistacchi, pomodorini confit e granella di pistacchi

Piccantina € 8.00

Salsiccia, stracchino, cavolo cappuccio, crema di 'nduja

Vegetariana € 7.00

Stracchino, crema di carciofi, zucchine e rucola

Autunnale € 9.00

Crema di zucca, castagne, finocchiona e insalata riccia

Roastbeef € 11.00

Roastbeef, crema di Parmigiano reggiano, zucchine e pesto di rucola

Solo Affettato € 6.50

Salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo Pratomagno, prosciutto cotto, mortadella di Prato.

Che cosa si beve?

WINE LIST

Le Bollicine

Prosecco doc Treviso millesimato
extra-dry La Tordera, Vidor (Tv) € 19,00

Otreval Rive di Guia Extra Brut Valdob-
biadene Superiore DOCG Rive
La Tordera, Vidor (Tv) € 23,00

Metodo Classico Erede Cupelli brut, 36
mesi sui lieviti, San Miniato (Pi) € 30,00

Cuvee Royale, Marchesi Antinori,
Franciacorta Docg € 40,00

Champagne Claude Cazals, Blanc de
Blanc, Mesnil- Sur - Oger, (Fr) € 65,00

I Bianchi

Ribolla Gialla, Tenuta Luisa,
Friuli Venezia Giulia € 25,00

Pinot grigio, Tenuta Luisa,
Friuli Venezia Giulia € 25,00

Botro dei Fichi, vermentino di Bolgheri
Doc, Tenuta Meraviglia € 30,00

I Rossi

Chianti Classico Docg Bio, Dievole,
Castelnuovo Berardenga € 25,00

Rosso di Montalcino Doc,
Poggio Landi € 27,00

“Colle al Fico”, Syrah, Petra,
Suvereto € 32,00

“Volpolo” Rosso di Bolgheri Bio,
Podere Sapaio € 32,00

“Pian Delle Vigne” Rosso di
Montalcino Doc, Antinori € 30,00

“Pian Delle Vigne” Brunello
di Montalcino Doc, Antinori € 70,00

“Sapaio” 2019, vino rosso IGT
Toscana Bio, Podere Sapaio € 90,00

“Poggio alle nane”,
Maremma Toscana Doc,
Le Mortelle, Marchesi Antinori € 90,00

Tignanello 2019,
Marchesi Antinori € 170,00

I Rosati

“Calafuria”, Tormaresca
Antinori € 22,00

*Tutti i vini in carta possono essere venduti in
confezioni regalo allo stesso prezzo