

# Cipensoio

## H

Febbraio 2020

### Per iniziare

Tortino alle verdure su fonduta di parmigiano di Montagna 11.00 €

Crostini al Lardo stagionato di Pata Negra 8,00 €

Baccalà mantecato "Brandacujun" 10.00 €

Carpaccio di manzo con scaglie di formaggio e Pachino 14.00 €

Guazzetto di tentacoli di calamaro gigante co schiaccia fiorentina 12.00€

Tartare di cervo con cipolla caramellata 16.00€

### Le paste e la tradizione

Maccheroni al torchio con salsiccia di Cinta e porcini 10.00€

Gnocchi di patata rossa su crema di Taleggio e mandorle (Vegetariano) 12.00 €

Scrigni di pasta fresca farciti con burrata di Andria e pomodoro Pachino (Vegetariano) 14.00 €

Maltagliati con scorfano, pomodorini confit e asparagi 14.00 €

Tagliatelle Tradizionali al ragu' 10.00 €

Pici senesi cacio e pepe (Vegetariano) 12.00€

Tortellini classici in brodo 14.00€

# Cipensoio

## H

### Il pesce e le carni

Branzino alla Mediterranea con pomodoro, olive e sedano 18,00€

Salmon e al Josper con granella di pistacchi e crema di finocchio 16.00€

Parmigiana di melanzane alla "Luciano" 12.00 €

Tagliata di manzo alla Toscana con patate arrosto 18.00 €

Arista di maiale Sambucano con salsa alle mele Renette 14,00 €

Guancia di manzo brasata al Sangiovese, crema di patate 16.00€

### La leggerezza della nostra pizza Gourmet Menchetti di grano Verna con Pomodoro Bio Toscano di Petti

MARGHERITA Classica o Diavola ½ Pala (1-2pers) 12.00 €  
Pala (2-3pers.) 24.00 €

Le Geografiche ½ Pala (1-2pers) 15.00 €  
Pala (2-3pers.) 30.00 €

*Salsiccia Sambucana e Friarielli*

*Acciughe di Cetara e Bufala di Pagani*

*Mortadella Bologna e Bufala di Pagani*

*Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro Pachino*



Rosso dei Colli Senesi IGT DOC 3.00€  
Chianti Classico Torre alle Grazie 4.00€  
Fior di Maggio Bianco San Giorgio a Lapi 3.00€  
Pinot Grigio Villa Minelli 4.00€  
Prosecco Superiore DAMA 5.00€