


enoteca
le melorie

menu



"A TAVOLA NON S'INVECCHIA"

**Mettetevi comodi
che qui vino e cibo
non mancano di certo.**

I TAGLIERI

IL TOSCANO

Selezione di Cinta Senese, Formaggi toscani e crostini vari

PICCOLO 15€ - MEDIO 25€ - GRANDE 35€

L'IBERICO

Chorizo, Lardo di Patanegra, Jamon Serrano, Gola e Fiocco di maialino iberico

PICCOLO 15€ - MEDIO 25€ - GRANDE 35€

PATANEGRA

PICCOLO 15€ - MEDIO 25€ - GRANDE 35€

FORMAGGI FRANCESI

Mimolette, Chevré, Tête de Moine, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne

20€

I CROSTONI



MARE E MONTI

Burrata, Acciughe del Cantabrico e Lardo di Patanegra

12€

BURRO E ACCIUGHE

Burro francese, Acciughe del Cantabrico e Pomodorini

12€

SINCERO

Salsiccia e Burrata

12€

I CICHETTI

CARPACCIO

Carpaccio di Manzo con Pistacchio e Tartufo

14€

VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato tartufato

12€

TARTARE

Tartare di Manzo con Burrata e Tartufo

14€

POLPO ALLA PUGLIESE

12€

TARTARE DI TONNO

14€

I PRIMI



PACCHERI

Salsiccia, Noci e Tartufo

15€

PAPPARDELLE

Con sugo di Cinghiale

13€

FAGOTTINI

Ripieni di Burrata con Porcini e Tartufo

15€

MEZZE LUNE

Al nero di Seppia con ragù di Granchio e granella di Pistacchio

16€

PICI SENESI

Con Ragù di Cinta

13€

TAGLIOLINI

Al Tartufo nero

17€

TAGLIOLINI

Con crema di Scampi

16€

I SECONDI



PEPOSO

Dell'Impruneta

14€

BOCCONCINI

Alla Montalcinese

14€

GUANCIA CBT

Guancia di Manzo CBT con crema di Ceci

16€

TAGLIATA

Tagliata di Manzo

18€

FIorentina

Chiedi al nostro staff la carta delle carni

da 60€/KG

POLPO ALLA GRIGLIA

18€

TAGLIATA DI TONNO

18€

MOSCARDINI CAGIUCCATI

14€

I CONTORNI



PATATE AL FORNO	5€
VERDURE AL FORNO	5€
FRIARIELLI	5€
CECI	5€
FAGIOLI	5€
INSALATA MISTA	5€
MELANZANE ALLA GRIGLIA	5€

I DOLCI

TIRAMISU	6€
CHEESECAKE	6€
CREMA CATALANA	6€
PANNA COTTA	6€
DESSERT VERSILIA	6€
BOCCONCINI DAI DAI	6€
CANTUCCINI E VIN SANTO	6€

ELENCO DEGLI ALLERGENI

Di seguito l'elenco degli allergeniche potrebbero essere contenuti nei piatti proposti

- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi e prodotti derivati.
- **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- **UOVA** e prodotti a base di uova
- **PESCE** e prodotti a base di pesce
- **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- **SOIA** e prodotti a base di soia
- **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- **SENAPE** e prodotti a base di senape
- **SESAMO** e prodotti a base di sesamo
- **ANIDRIDE SOLFOROSA** e **SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

SI RACCOMANDA I GENTILI CLIENTI DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF, METTENDO A CONOSCENZA DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

menù aperitivo

15€ a persona

Taglieri + 1 drink / 1 bottiglia ogni 4 + acqua + caffè (*)

menù cicchetti

20€ a persona

Cicchetti + 1 bottiglia ogni 4 + acqua + caffè (*)

(I Cicchetti: Burro e Acciughe, Tartare, Carpaccio, Polpo e Patate, Pappa al Pomodoro)

menù cena 1

30€ a persona

Taglieri + 2 Primi a scelta + 1 bottiglia ogni 4 + acqua + caffè (*)

(I Taglieri: Cinta Senese, Formaggi e Crostini)

menù cena 2

35€ a persona

Taglieri + 2 Secondi a scelta + 1 bottiglia ogni 4 + acqua + caffè (*)

(I Taglieri: Cinta Senese, Formaggi e Crostini)

menù cena 3

40€ a persona

Taglieri + 2 Primi a scelta + 2 Secondi a scelta + 1 bottiglia ogni 4 + acqua + caffè (*)

(I Taglieri: Cinta Senese, Formaggi e Crostini)

menù ciccia

50€ a persona

Taglieri + 1 Bistecca ogni 4 + 1 bottiglia ogni 4 + Dolce + acqua + caffè

(I Taglieri: Cinta Senese, Formaggi e Crostini)

(*) Aggiunta del Dolce con supplemento di 5€ a persona