



RISTORANTE IL PINO

DAL 1929

Il nostro menù è ispirato
alle ricette della
Nonna Amelia, tramandate di
generazione in generazione,
reinterpretate da mani diverse,
ma sempre di famiglia.
Coi nostri piatti vogliamo
raccontare i percorsi e le
evoluzioni di una tradizione viva,
e mostrare che non ci può essere
cultura senza trasformazione.

Benvenuti e Buon appetito.

ANTIPASTI

Salumi e Formaggi

(7)

Cured meat and cheese

18

Il Crostino nero

(4,7)

Traditional bruschetta with homemade chicken liver pâté

12

Uovo al tegamino con tartufo

Fried eggs with truffle

16

Lingua tagliata fine, acciugata e giardiniera

(4)

Sliced tongue, anchovy dressing, and pickled vegetable giardiniera.

16

Manzo marinato in fonduta e tartufo

(7)

Marinated beef with truffle fondue

16

PRIMI

Pici al ragù di maiale e olive taggiasche (1,9)
Pici with pork ragù and "taggiasca" olives

16

Pappardelle sul cinghiale (1,9)
Pappardelle with wild boar ragù

18

Maccheroncini al torchio al ragù bono (1,9)
Fresh pasta "maccheroncini" with traditional ragù

16

Ravioli di patate con burro artigianale, salvia e crumble di parmigiano 24 mesi (1,7)
Ravioli stuffed with potatoes, butter and sage and parmesan cheese crumble

16

Risotto con gli asparagi e tartufo (7)
Risotto with asparagus and truffle

18

Pasta e fagioli (1)
Traditional soup with pasta and beans

14

SECONDI

Cinghiale in umido all'etrusca

Stewed wild boar

(9)

18

Pollo nostrano alla cacciatora (in bianco)

Traditional chicken "alla cacciatora"

(9)

16

Ossobuco alla Giacinto

Ossobuco in tomato sauce

(1,9)

20

Piccione ripieno alla Vernaccia

Stuffed pigeon with Vernaccia sauce

(1,3,9)

20

Baccalà alla senese con le patate

Codfish in tomato sauce with potatoes

(1,4)

18

DALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo con le patate arrosto

Sliced beef with roasted potatoes

22

Coniglio nostrano

Grilled rabbit

16

Costolette d'agnello a scottadito

Grilled lamb chops

20

La Fiorentina (min. 1kg)

T-Bone Steak (min. 1kg.)

50/kg.

CONTORNI

Patate arrosto

Roasted potatoes

6

Patate fritte

French fries

(15)

6

Spinaci saltati

Stir-fried spinach

6

Fagioli toscanelli all'olio

Tuscan beans in olive oil

6

Fagioli all'uccelletto

Tuscan beans in tomato sauce

6

Insalata mista

Mix green salad and tomatoes

6

Peperonata

Peperonata

6

MENÙ FIORENTINA

(ALMENO DUE PERSONE)

Il Crostino nero

Traditional bruschetta with homemade chicken liver paté

La Fiorentina (1kg)

T-Bone steak (1Kg)

Fagioli toscanelli all'olio

Tuscan beans with olive oil

Acqua, caffè e coperto

Water, coffee, cover charge

35 (a persona).

35 (per person).

PER FINIRE

Degustazione di formaggi

Cheese tasting

16

Dolci della casa

Dessert

7

BIBITE E CAFFÈ

Birra grande

6

Birra piccola

4

Bibite

4

Gin tonic col gin artigianale

12

Caffè espresso

2

Caffè macchiato

2

Caffè doppio

3

Caffè americano

3

Cappuccino

3

Acqua

2

Coperto

2

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
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 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

