

# MENU



CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA

---

# CORTE DEI PAZZI

## TRATTORIA

### ANTIPASTI – APPETIZERS

<b>Crostini toscani</b> <i>(Typical chicken liver pate with crostini)</i>	€6,00
<b>Crostini misti</b> <i>(Mixed crostini)</i>	€6,00
<b>Crostone al pecorino e tartufo</b> <i>(Crostone with pecorino cheese and truffle)</i>	€9,00
<b>Prosciutto crudo, stracchino e coccoli</b> <i>(Ham, soft cheese and coccoli)</i>	€9,00
<b>Selezione di pecorini toscani con miele e mostarde fatte in casa</b> <i>(Selected pecorino cheese with honey and homemade mustards)</i>	€11,00
<b>Tartare di manzo con senape, capperi e acciughe</b> <i>(Beef tartare with mustard, capers and anchovies)</i>	€12,00
<b>Tagliere dei Pazzi</b> <i>(Tuscan cold cuts, crostini and pecorino cheese)</i>	€18,00

### PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

<b>Pappa al pomodoro</b> <i>(Tomato soup)</i>	€8,00
<b>Ribollita toscana</b> <i>(Typical tuscan bread soup with vegetables)</i>	€8,00
<b>Vellutata di zucca mantovana, guancia croccante e gocce di caprino</b> <i>(Pumpkin cream with crispy bacon and caprino cream)</i>	€9,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>(Spaghetti with creamy egg sauce, bacon and pecorino cheese)</i>	€10,00
<b>Risotto crema di zucca mantovana, rucola e grana</b> <i>(Risotto with pumpkin cream, rucola and parmesan cheese)</i>	€11,00
<b>Linguine alle vongole veraci e zafferano</b> <i>(Linguini with clams and saffron)</i>	€13,00

### PASTA FRESCA – HOMEMADE PASTA

<b>Tagliolini ai carciofi e pecorino</b> <i>(Tagliolini with artichokes and pecorino cheese)</i>	€11,00
<b>Pici al pesto di cavolo nero e salsiccia</b> <i>(Pici with black cabbage and sausage)</i>	€11,00
<b>Pici al cinghiale alla cacciatora*</b> <i>(Pici with wild boar ragu)</i>	€13,00
<b>Gnocchi con fonduta di grana e tartufo</b> <i>(Gnocchi with parmesan cheese fondue and fresh truffle)</i>	€13,00
<b>Tagliolini al tartufo fresco</b> <i>(Tagliolini with fresh truffle)</i>	€14,00

# CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

<b>Peposo alla Fornacina con patate al forno</b> <i>(Peppered beef stew with roast potatoes)</i>	€14,00
<b>Ossobuco alla fiorentina</b> <i>(Florentine veal shank)</i>	€16,00
<b>Tagliata di manzo alla griglia con rucola e grana</b> <i>(Grilled sliced beef steak with rocket salad and parmesan cheese)</i>	€17,00
<b>Grigliata mista di carne con patate arrosto</b> <i>(Grilled mixed meat with roast potatoes)</i>	€23,00
<b>Filetto di manzo al tartufo fresco</b> <i>(secondo la disponibilità giornaliera)</i> <i>(Beef fillet with fresh truffle)</i>	€24,00
<b>Bistecca alla fiorentina (min. 1kg)</b> <i>(Florentine t-bone steak, min. 1kg)</i>	all'etto (100 grams) €4,50

## INSALATONE – SALADS

<b>Insalata dei Pazzi</b> <i>(cavolo viola, carote, noci, pere e mozzarella)</i> <i>(Violet cabbage, carrots, walnuts, pears and mozzarella cheese)</i>	€9,00
<b>Insalata Toscana</b> <i>(misticanza, pecorino, prosciutto crudo, pomodori e crostini di pane)</i> <i>(Mix salad, pecorino cheese, ham, cherry tomatoes and bread)</i>	€9,00
<b>Insalata di Pollo</b> <i>(misticanza, pollo, parmigiano reggiano e crostini di pane)</i> <i>(Mix salad, chicken, parmesan cheese and bread)</i>	€9,00

## CONTORNI – SIDE DISHES

<b>Insalata mista</b> <i>(Mix salad)</i>	€6,00
<b>Carciofi fritti</b> <i>(Fried artichokes)</i>	€6,00
<b>Cavolo nero saltato</b> <i>(Garlic sauteed black cabbage)</i>	€6,00
<b>Patate al forno</b> <i>(Roast potatoes)</i>	€6,00
<b>Verdure grigliate</b> <i>(Grilled vegetables)</i>	€6,00

# CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA

## UN MENU PAZZO

● ANTIPASTO

TOSCANO PER 2

PERSONE

● BISTECCA ALLA

FIorentINA DA 1KG

€55,00

*coperto e bevande escluse*





# CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA



## **Margherita €7,50**

(pomodoro, mozzarella e basilico)

## **Toscana €8,50**

(mozzarella, salame toscano e pecorino)

## **Parmigiana €8,50**

(pomodoro, mozzarella, melanzane e grana)

## **Acciugata €8,50**

(pomodoro, mozzarella, basilico, acciughe e capperi)

## **Porcini e Crudo €10,00**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi porcini)

## **Tartufo €11,00**

(mozzarella di bufala e tartufo fresco)

# CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA

## DESSERT

Tiramisu	€6,00
Panna cotta	€6,00
Souffle al cioccolato	€6,00
Creme brulee	€6,00
Cantucci e Vin Santo	€6,00

## BEVANDE - DRINKS

Caffè espresso	€2,00	Cappuccino	€3,00
Caffè decaffeinato	€2,50	Caffelatte	€3,00
Caffè d'orzo	€2,50	Caffè americano	€3,00
Caffè corretto	€3,50	Caffè doppio	€4,00
Tè, camomilla	€4,00	Caffè shakerato	€6,00
Acqua naturale 0,75l	€3,00	Acqua gassata 0,75l	€3,00
Acqua naturale 0,50l	€1,50	Acqua gassata 0,50l	€1,50
Bibita in lattina	€3,50	Birra alla spina 0,20l	€3,00
Birra alla spina 0,40l	€5,00	Birra analcolica bott.33ml	€4,50
Birra artigianale 0,33l	€6,00	Birra artigianale 0,75l	€15,00
Succo di arancia	€2,50	Spremuta di arancia	€6,00
Amari nazionali 50ml	€4,00	Amari toscani 50ml	€6,00
Cognac, whisky 50ml	€8,00	Liquori	€8,00

Coperto €2,00  
Cover charge €2,00

*\*Prodotto surgelato in mancanza di quello fresco*

# CORTE DEI PAZZI

TRATTORIA

## COCKTAIL

<b>Aperol Spritz</b> ( <i>prosecco, aperol e soda</i> )	€8,00
<b>Aperol Spritz al lambrusco</b> ( <i>lambrusco, aperol e soda</i> )	€8,00
<b>Aperol Orange</b> ( <i>succo di arancia e aperol</i> )	€8,00
<b>Pink Spritz</b> ( <i>prosecco, Gordon's pink gin, lemonsoda e frutti rossi</i> )	€8,00
<b>Spritz Sevilla</b> ( <i>prosecco, Tanqueray flor de Sevilla e soda</i> )	€8,00
<b>Hugo</b> ( <i>prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, menta e lime</i> )	€8,00
<b>Martini Royale</b> ( <i>martini bianco e prosecco</i> )	€8,00
<b>Negroni</b> ( <i>martini rosso, campari e gin</i> )	€8,00
<b>Negroni Sbagliato</b> ( <i>martini rosso, campari e prosecco</i> )	€8,00
<b>Americano</b> ( <i>martini rosso, campari e soda</i> )	€8,00
<b>Vodka Lemon</b> ( <i>vodka e lemonsoda</i> )	€8,00
<b>Vodka Orange</b> ( <i>vodka e succo di arancia</i> )	€8,00
<b>Vodka Tonic</b> ( <i>vodka e acqua tonica</i> )	€8,00
<b>Gin Tonic</b> ( <i>gin e acqua tonica</i> )	€8,00






## VINI SPUMANTI - CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>	5,00	17,00
<i>DOC Prosecco</i>		
<b>Lambrusco Amabile Cantine Riunite</b>	5,00	17,00
<b>Particolare brut Tenuta del Buonamico</b>		20,00
<i>Pinot bianco, semillon, trebbiano toscano</i>		
<b>Moscato Tenuta del Buonamico</b>		20,00
<i>Moscato</i>		
<b>Particolare inedito Tenuta del Buonamico</b>		28,00
<i>Pinot bianco</i>		
<b>Champagne Paul Goerg Brut R�serve</b>		50,00
<i>Pinot nero, pinot meunier, chardonnay</i>		

## VINI ROSATI - ROSE WINES

<b>Calafuria Tenuta Tormaresca Marchesi Antinori</b>		19,00
<i>IGT Negroamaro</i>		
<b>Rosatello Prima Cuvée Ruffino</b>	5,00	11,00 20,00
<i>Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon</i>		
<b>Scalabrone Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori</b>		24,00
<i>DOC Merlot, syrah, cabernet sauvignon</i>		


## VINI BIANCHI - WHITE WINES

<b>Bianco toscano</b>	4,00	15,00
<i>IGT Malvasia, trebbiano</i>		
<b>Vernaccia di San Gimignano San Donato</b> 	5,00	9,00 17,00
<i>DOCG Vernaccia</i>		
<b>Malvasia Tenuta del Buonamico</b>		19,00
<i>IGT Malvasia</i>		
<b>Chardonnay Libaio Ruffino</b>	5,00	11,00 20,00
<i>IGT Chardonnay</i>		
<b>Pinot Grigio Tenuta La Solatia Ruffino</b>	5,00	20,00
<i>IGT Pinot grigio</i>		
<b>Vivia Tenuta Le Mortelle Marchesi Antinori</b>		20,00
<i>DOC Viogner, vermentino, ansonica</i>		
<b>Scabrezza Tenuta Monteloro Marchesi Antinori</b>		22,00
<i>IGT Pinot bianco</i>		
<b>Vermentino Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori</b>		25,00
<i>DOC Vermentino</i>		
<b>Mezzo Braccio Tenuta Monteloro Marchesi Antinori</b>		27,00
<i>IGT Riesling</i>		
<b>Vasario Tenuta del Buonamico</b>		30,00
<i>IGT Pinot bianco</i>		



## VINI ROSSI - RED WINES



<b>Chianti Superiore Il Leo Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese</i>	4,00	15,00
<b>Chianti Colli Senesi San Donato</b>  <i>DOCG Sangiovese, canaiolo</i>	5,00	17,00
<b>Morellino di Scansano</b> <i>DOCG Sangiovese, canaiolo</i>	5,00	18,00
<b>Chianti Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese, colorino</i>	9,00	20,00
<b>Chianti Ruffino Riserva</b> <i>DOCG Sangiovese, colorino, canaiolo</i>		19,00
<b>Settefinestre La Corsa</b> <i>IGT Sangiovese</i>		20,00
<b>Bolgheri rosso Ferrari</b> <i>DOC Merlot, cabernet</i>		20,00
<b>Teroldego La Corsa</b> <i>IGT Teroldego</i>		20,00
<b>Rosso di Montepulciano Lodola Nuova Ruffino</b> <i>DOC Prugnolo gentile</i>	5,00	22,00
<b>Nobile di Montepulciano Lodola Nuova Ruffino</b> <i>DOCG Prugnolo gentile</i>	14,00	26,00
<b>Botrosecco Le Mortelle Marchesi Antinori</b> <i>DOC Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>		27,00
<b>Chianti Classico Tenuta di Santedame Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese, merlot, colorino</i>		26,00
<b>Chianti Classico Riserva Ducale Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese, ccabernet sauvignon, merlot</i>	15,00	28,00
<b>Chianti Classico Riserva Ducale Oro Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese, canaiolo</i>		40,00
<b>Il Bruciato Bolgheri Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori</b> <i>DOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>		35,00
<b>Cercatoja Tenuta del Buonamico</b> <i>IGT, Sangiovese, syrah, cabernet sauvignon</i>		30,00
<b>Il Fortino Tenuta del Buonamico</b> <i>IGT Syrah</i>		45,00
<b>Modus Ruffino</b> <i>IGT Merlot, sangiovese, cabernet sauvignon</i>		40,00
<b>Brunello di Montalcino Greppone Mazzi Ruffino</b> <i>DOCG Sangiovese</i>	28,00	50,00
<b>Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano Marchesi Antinori</b> <i>DOCG Sangiovese</i>		50,00
<b>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Marchesi Antinori</b> <i>DOCG Sangiovese</i>		60,00
<b>Tignanello Marchesi Antinori</b> <i>DOCG Sangiovese</i>		120,00
<b>Ornellaia Bolgheri DOC Superiore</b> <i>DOC Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e petit verdot</i>		210,00