

ANTIPASTO - STARTERS

		Crostini Toscani con patè di Fegatini 10,00	(bruschetta with liver patè)
	✓	Bruschetta al Pomodoro Fresco 10,00	(bruschetta with fresh tomatoes)
	✓	Sformatino di Verdure con Fonduta di Parmigiano 12,00	(vegetables flan with parmesan)
✗		Antipasto di Salumi misti Toscani 14,00	(mix of tuscan salamies)
✗	✓	Pomodori freschi e Mozzarella di Bufala 14,00	(fresh tomatoes and bufala mozzarella)
✗	✓	Segato di Carciofi con scaglie di Grana 15,00	(artichokes salad with parmesan cheese)
✗		Prosciutto crudo e Bocconcini di Bufala 16,00	(prosciutto crudo and bufala mozzarella)
🐟	✓	Acciughe del Cantabrico con Crostini e Burro 16,00	(anchovies with crispy bread and butter)
✗		Sbriciolona al coltello con Carciofi sott'olio 16,00	(sbriciolona salame with pickled artichokes)
✗	✓	Burrata di Bufala con Melanzane Marinate 16,00	(burrata cheese with marinated eggplant)
✗	✓	Formaggi Misti Toscani con Marmellata di Fichi • 16,00	(mix of tuscan cheeses with fig jam)
🐟	✓	Carpaccio di Salmone con Rucola e Limone 20,00	(salmon carpaccio with rucola and lemon)
✗		Il Gran Tagliere misto dello Stracotto 22,00	(stracotto's starter)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Disponibilità di pasta senza glutine \ gluten free pasta available

	✓	Ribollita 12,00	(ribollita vegetables bread-soup)
	✓	Pappa al Pomodoro 12,00	(tomatoes bread-soup)
		Lasagna al Forno fatta in casa • 14,00	(baked lasagna)
✗	✓	Spaghetti dello Stracotto 16,00	(spaghetti with fresh tomatoes and parmesan)
✗	✓	Pici al Cacio Romano e Pepe Nero 16,00	(pici with pecorino cheese and black pepper)
✗		Mezze Maniche alla Carbonara 16,00	(mezze maniche pasta with carbonara sauce)
✗		Pappardelle al Peposo di Manzo 16,00	(pappardelle with stew beef and black pepper)
✗		Tortelli di Patate al Ragù di Manzo 16,00	(potatoes tortelli with bolognese sauce)
🐟	✓	Penne con Salmone Fresco e Prezzemolo 18,00	(penne with fresh salmon)
🐟	✓	Linguine alle Vongole Veraci • 20,00	(linguine with real clams)

LE NOSTRE PIZZE FRESCHE - HOME MADE PIZZAS

✓	<u>MARGHERITA 14,00</u> tomatoes - mozzarella
🐟	<u>NAPOLI 14,00</u> tomatoes - mozzarella - anchovies - oregano
	<u>WURSTEL 14,00</u> tomatoes - mozzarella - wurstel
✓	<u>VEGETARIANA 16,00</u> tomatoes - mozzarella - vegetables
	<u>DIAVOLA SALAMINO PICCANTE 16,00</u> tomatoes - mozzarella - spicy salami
	<u>BIANCA CON BURRATA E CRUDO 18,00</u> burrata cheese - mozzarella - ham

BEVANDE

Acqua Minerale 0.75l	3,00
Coca cola/Coca Zero/Fanta	5,00
Vino della Casa	
0,75 lt	18,00
1/2 lt	10,00
1/4 lt	5,00
Birra Piretti 33 cl	5,00
Birra Piretti 66 cl	8,00
Caffè	3,00
Liquori	3,00
Cappuccino	5,00
Succo di Frutta	5,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

	Trippa alla Fiorentina 16,00	(florentine tripe)
	Tagliata di Pollo con Rucola e Grana 18,00	(grilled chicken with rucola and parmesan)
	Peposo di Manzo all'Imprunetina 18,00	(florentine "peposo" stew beef with black pepper)
	Parmigiana di Melanzane 18,00	(eggplant parmigiana)
	Polpette di Manzo in Umido dello Stracotto 18,00	(meat-balls with tomatoes sauce)
	Stracotto di Manzo alla Fiorentina 20,00	(florentine stracotto's braised beef)
	Pollo fritto con Carciofi Fritti 20,00 (solo a cena)	(fried chicken with fried artichokes)
	Arista al Forno con Patate Arrosto 20,00	(grilled pork loin with roasted potatoes)
	Roast-Beef dello Stracotto con Patate Arrosto 22,00	(roast-beef with roasted potatoes)
 	Insalata di Polpo con Sedano, Carote e Patate • 22,00	(octopus salad with vegetables)
 	Filetto D'Orata al Forno con Verdure Grigliate • 25,00	(sea bream fillet with roasted vegetables)
	Lombatina di Vitella alla griglia con Rucola e Limone 25,00	(grilled veal steak with rucola)
	Tagliata di Manzo con Rucola e Grana 27,00	(sirloin beef steak with rucola and parmesan)
	Filetto di Manzo alla Griglia 28,00	(grilled beef fillet)
	Filetto di Manzo all'aceto Balsamico 30,00	(grilled beef fillet with balsamic vinegar sauce)
	SPECIALITA' DELLA CASA BISTECCA ALLA FIORENTINA 65,00 €/KG	
	House Specialty: Florentine Steak 65,00 €/kg	

CONTORNI - SIDE DISH

 	Insalata Mista 7,00	(mix salad)
 	Verdure al Forno 7,00	(grilled vegetables)
 	Patate Arrosto 7,00	(roasted potatoes)
 	Spinaci Saltati 7,00	(sauteed spinach)
 	Fagioli all'Uccelletto 8,00	(white beans with tomato sauce)
	Carciofi Fritti 10,00 (solo a cena)	(fried artichokes)

DESSERT

	Cantucci di Prato e Vin Santo 8,00	(traditional almond biscuits with vin santo)
	Tortino di Pere e Gelato al Cioccolato 8,00	(pears cake with ice cream)
	Cheese-Cake di Kill 8,00	(hand-made cheese cake)
	Tiramisù dello Stracotto 8,00	(hand-made tiramisù)
	Mela cotta al Forno con Gelato alla Crema	(baked apple with vanilla ice cream)
	Mattonella di Vaniglia con Pinoli e Cioccolato 8,00	(ice cream with pine nuts and chocolate)
 	Gelato Artigianale Crema / Cioccolato / Limone 8,00	(hand-made ice cream)



VEGETARIANO / VEGETARIAN

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

PESCE / FISH

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere surgelato.
Disponibile il nostro ricettario con gli allergeni dei nostri prodotti.
La Trattoria Lo Stracotto dispone di prodotti senza Glutine.
Questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili
(bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepressi).*

Coperto \ cover charge 3,00