

## MENU ALLA CARTA

### PER INIZIARE

<i>Le acciughe alla povera su crostone di pane e midollo</i>	€ 12.00
<i>Scampi arrostiti su zuppeta di fagioli Piattella Pisani e timo</i>	€ 15.00
<i>Frittatina di uova di Gallina Nera del Valdarno asparagina selvatica e crema di borragine</i>	€ 12.00
<i>Il carciofo a tutto tondo con menta e pepe agrumato</i>	€ 12.00
<i>Tartare di manzetta Maremmana con bottarga di uovo resina di cipresso su purea di arachidi di Venturina</i>	€ 15.00

### PASTE ASCIUTTE E RISO

<i>Spaghettoni in salsa Marinese con lime e crudo di gambero biondo</i>	€ 18.00
<i>Fusilloni alla Renaiola (aringa, rapini, pecorino)</i>	€ 18.00
<i>Bottoncini ripieni di ricotta di pecora del Parco e papavero nel brodo di sottobosco</i>	€ 15.00
<i>Pappardelle all'uovo su battuto di ragù di gallo nero con i limoni bruciati</i>	€ 18.00
<i>Tortelloni di cacciagione con kiwi Toscano e fiori di sambuco estratto</i>	€ 18.00

*N.B. Utilizziamo Pasta al Germe di Grano Morelli (S. Romano, PI)  
e del Pastificio Masciarelli (Pratola Peligna, AQ)*

## PIETANZE

*Rombo sulla lisca in salsa mugnaia al bergamotto  
con scarola stufata e olive taggiasche* € 24.00

*Baccalà all'olio con hummus di ceci,  
gelatina di cipolla, paprika e rosmarino* € 24.00

*Manzetta Maremmana arrostita, erbe spontanee,  
aceto di lamponi e chiocciole di San Miniato* € 20.00

*L'agnello del nostro territorio, morbido e croccante  
con carciofi e agretti* € 24.00

*Polenta soffice di mais Formenton Ottofile,  
salsa di cavolo nero e olio al ginepro* € 15.00

*Selezione dei formaggi con confetture (5 pz)* € 15.00

*Acqua* € 2.00

*Coperto e servizio* € 0,00

**Menù Italiano**



**English Menu**



WIFI: **Ospiti La Sosta**

Password: **LaSosta2010!**

**N.B.: Le mezze porzioni, ove possibile,  
sono prezzate 2/3 del costo intero**

**Informiamo che nelle nostre pietanze possono essere presenti ALLERGENI,  
preghiamo la clientela di segnalare al personale eventuali allergie**