



INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 15
Soprassata alla contadina	€ 12
Budino di fegatini di pollo, cipolla caramellata e riduzione di vinsanto	€ 12
Bocconcini di pecorino fritto, miele e composta	€ 8
Crostone lardo e tartufo fresco	€ 12
Bruschetta di polpo al chianti	€ 12

CONTINUIAMO CON

Fagottini cacio e pere al burro tartufato e grattugiata di tarufo fresco	€ 15
Pappardelle al sugo di lepre	€ 14
Risotto del gallo con funghi invernali, zucca gialla, salsiccia e zafferano	€ 13
Calamarata cozze e cannellini	€ 12
Zuppa di legumi con dadolata di pane croccante	€ 12



PESCE & CICCIA

Piccione al forno	€ 25
Tagliata di Pollo all'erborinato e noci	€ 16
Ossobuco di vitellina in bianco	€ 18
Cervello fritto	€ 12
Controfiletto ai pepi	€ 18
La Bistecca alla Fiorentina	€ 5hg
Filetto di Branzino su purea di fagioli	€ 18

CONTORNI

Cannellini oll'olio	€ 6
Patate al forno	€ 6
Insalatina di radicchio	€ 5
Spinaci	€ 6



A BOCCA... DOLCE...

Pere & cioccolato	€ 6
Cheesecake al Melograno	€ 6
Crema bruciata all'arancia	€ 6
Semifreddo al biscotto e vin santo	€ 6
Coperto (a persona)	€ 2

*Le nostre pietanze possono contenere allergeni chiedete informazioni al personale di servizio

Tel. +39 055 82 44 228
Cel. +39 366 66 27 524
info@lacapannadelgallo.com
www.lacapannadelgallo.com