



INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna

Bocconcini di pecorino fritti e miele d'acacia

Uovo morbido su spuma al pomodoro, pane croccante e
polvere di prezzemolo

Cipolla arrostita, cuore di trippa alla fiorentina e salsa verde

Calamaro ripieno di patate su fondo bruno, funghi di stagione
e tartufo fresco.

CONTINUIAMO CON

Tagliolini al tartufo fresco

Cappellacci di patate, coda di bue e sedano croccante

Risotto limone, liquirizia e tartar di baccalà

Cannelloni al peposo, crema di pecorino e cavolo nero

Il minestrone di verdura



LA CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco

Piccione al tegame, con barbabietola alla griglia

Stinco di maiale brasato alla birra, cavolo viola marinato e
patate schiacciate

Tagliata di controfiletto al rosmarino

La Bistecca alla Fiorentina

CONTORNI

Carciofi fritti

Patate lunghe al forno

Insalata di stagione



A BOCCA... DOLCE...

Crema bruciata al lime

Bavarese amaretti e melograno

Selezione di formaggi con mostarda e miele

Biscotto cioccolato e sale maldon, mousse alla nocciola e gel al
caffè

Cantuccini e Vin Santo

Coperto (a persona)

*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