



INIZIAMO CON

Tagliere della Capanna	€ 15
Bocconcini di pecorino fritti con miele d'acacia	€ 10
Uovo morbido, topinambur e tertufo fresco	€ 16
Baccalà in olio cottura, brodetto di funghi e pane al prezzemolo	€ 15
Budino di fegatini, pan brioche, cipolla caramellata e riduzione di vin santo	€ 14

CONTINUIAMO CON

Cappellacci di patate al ragù toscano	€ 14
Risotto alla zucca gialla e caprino	€ 14
Sedanini, crema all'aglio, cavolo nero e ciccioli croccanti	€ 14
Zuppa di cipolle	€ 13



CICCIA

Ossobuco di vitellina in bianco	€ 23
Piccione al tegame con patate viola e cime di rapa alla brace	€ 25
Tagliata di controfiletto olio e rosmarino	€ 22
Tagliata di controfiletto al pesto di lardo	€ 24
La Bistecca alla Fiorentina	€ 6 hg

CONTORNI

Patate lunghe al forno	€ 7
Buglione di verdure	€ 7
Insalata di stagione	€ 7



A BOCCA... DOLCE...

Crema bruciata pere e cardamomo	€ 7
Cantucci e vin santo	€ 7
Tiramisù alla nocciola	€ 9
Tortino al cioccolato, con cuore morbido e arancia caramellata	€ 8
Selezione di formaggi con confetture	€ 13
Coperto (a persona)	€ 3

*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