

Menù



Ristorante Artemide

Per principiare...

- * L'antipastone delle specialità di noi altri
10 euro
- * L'antipasto del cacciatore
10 euro
- * La paleta de iberico de bellota
"Pata negra" La Encina
15 euro
- * Lo strudel di carciofi con salsa di carote speziata e scaglie di pecorino di fossa
8 euro

La Pasta Fatta in Casa

- * I tortelli di patate alla mugellana
con ragù di cinghiale
8 euro
- * I cappelletti farciti di pernice al
burro e timo
8 euro
- * Le tagliatelle di farina di castagne
ai carciofi, limone e menta
7 euro
- * I tagliolini al pesto di cavolo
nero
7 euro

Le Minestre

* La zuppa di cipolle rinascimentale
detta Carabaccia

7 euro

* La ribollita antica ricetta

7 euro

Dalla Padella...

* *Lo stracotto di quancia alla
fiorentina*

12 euro

* *Il cinghiale in dolceforte*

12 euro

...alla Brace...

* La nostra bistecca alla
fiorentina

35 euro/kg

* La tagliata di maiale brado

15 euro

* Il petto d'oca agli scalogni glassati

15 euro

...al Forno a Legna

- * Il maialino da latte con miele di castagno e salsa al Vin Santo
15 euro
- * Il peposo di cervo
12 euro
- * Le cipolle ripiene di fonduta di formaggi
10 euro

I Qaci

- * La nostra selezione di formaggi a latte crudo con mostarde, mieli e pane alla frutta secca
10 euro

Per Accompagnare

- * I fagioli Cannellini al fiasco
mappeddauvero
3 euro
- * Le patate al forno a legna
3 euro
- * L'insalatá mista
3 euro
- * Scchè gl'ha offerto il raccolto
odierno?
4 euro

Menù



Ristorante Artemide