



# MENU

## "Il magazzino"

### FOCACCIA ALL'OLIO EVO DIANELLA

con due ingredienti a scelta tra i seguenti:

Prosciutto, Salame, Rigatino, Gota Tartufata, Pecorino morbido, Pecorino stagionato, Mozzarella Toscana  
Verdure sott'olio o sott'aceto

€ 5,00 - AGGIUNTE € 0,50 cad.

---

### TAGLIERE TOSCANO

Tagliere con selezione di bruschette, salumi e formaggi Toscani di diversa stagionatura con confetture "homemade"

€ 12,00 - 2 PERS. € 20,00

### L'ALTRO TAGLIERE

fantasia dello chef

€ 14,00 - 2 PERS. € 25,00

### PROPOSTE VEGGY

#### Selezione di verdure di stagione

(fresche o a vapore) con olio evo bio Dianella ed hummus con ceci bio

€ 6,00

oppure

#### Insalatona a fantasia dello chef

€ 14,00

### IL FLAN DEL GIORNO

€ 6,00

### LA ZUPPA DEL GIORNO

€ 8,00

### IL PRIMO DEL GIORNO

€ 8,00

### IL SECONDO DEL GIORNO

€ 14,00

### I CANTUCCI DIANELLA CON DOLCI RICORDI

€ 5,00

### L'ALTRO DESSERT

€ 5,00

---

## Menù Degustazioni ~ Tasting Menu

### DEGUSTAZIONE "DONNA IDA"

Bruschette al pomodoro e con olio extra vergine di oliva biologico Dianella - abbinamento con tre dei vini Dianella

Bruschette with cubed tomatoe and with organic Dianella extra virgin olive oil - pairing of 3 of the Dianella wines

€ 20.00

### DEGUSTAZIONE "DONNA RITA"

Tagliere con selezione di bruschette, salumi e formaggi di diversa stagionatura con confetture "homemade"

abbinamento con tre dei vini Dianella

"Tagliere" with selection of bruschette, Tuscan cured meats and cheese of different maturation paired with homemade jams

pairing of 3 of the Dianella wines

€ 25.00

### DEGUSTAZIONE "DONNA EMMA"

Selezione di bruschette, salumi e formaggi di diversa stagionatura con confetture "homemade", un primo piatto di stagione, cantucci toscani alla mandorla - abbinamento con tre dei vini Dianella e con la vendemmia tardiva Dolci Ricordi

Selection of bruschette, Tuscan cured meats and cheese of different maturation paired with homemade jams, first course on the day, cantucci biscuits - pairing of 3 of the Dianella wines and of Dolci Ricordi late harvest dessert wine

€ 40.00

### DEGUSTAZIONE "DONNA VERONICA"

Selezione di bruschette, salumi e formaggi di diversa stagionatura con confetture "homemade", un primo piatto di stagione, secondo del giorno con contorno, cantucci toscani alla mandorla - abbinamento con tre dei vini Dianella e con la vendemmia tardiva Dolci Ricordi

Selection of bruschette, Tuscan cured meats and cheese of different maturation paired with homemade jams, first course on the day, main course with side dish, cantucci biscuits - pairing of 3 of the Dianella wines and of Dolci Ricordi late harvest dessert wine

€ 50.00

---

COPERTO € 3.00

Gentile ospite se hai delle allergie ed intolleranze chiedi al personale informazione sul nostro cibo e bevande

Dear guest if you have allergies or intolerances please advise our staff

LISTA ALLERGENI: **1** Cereali contenenti Glutine | **2** Crostacei e Derivati | **3** Uova e Derivati  
**4** Pesce e Derivati | **5** Arachidi e Derivati | **6** Soia e Derivati | **7** Latte e Derivati  
**8** Frutta con Guscio | **9** Sedano e Derivati | **10** Senape e Derivati | **11** Sesamo e Derivati  
**12** Anidride Solforosa e Solfiti in Concentrazione Superiore a 10 mg/kg | **13** Lupini e Derivati  
**14** Molluschi e Derivati