



Osteria C'era una volta...

Antipasti

Tagliere toscano

Prosciutto crudo, salame, finocchiona, capocollo brado, formaggi misti dell'azienda Paterno, composte di nostra produzione, pappa al pomodoro e giardiniera di nostra produzione (1,7,9,10)

€ 16,00

Antipasto vegetariano

(1,3,7,9,10)

€ 15,00

Crostini alla vecchia maniera

Pane fritto e bagnato nel brodo con patè di fegatini di pollo (1,9)

€ 10,00

Gamberi lardellati su Crema di Broccoli*

€ 14,00



Primi piatti

Pappardelle col cinghiale

*Pappardelle "pasta all'uovo con farina di grano antico Senatore Cappelli" con
sugo di cinghiale tagliato al coltello (1,3,9)*

€ 15,00

Gnocchi Ripieni al Ragù di Cinta

*Gnocchi di patate "farina di grano antico Senatore Cappelli", ripieni di caprino
su ragù di cinta senese dop (1,7,9)*

€ 15,00

Tagliolini al Sugo di Piccione

*Tagliolini "pasta all'uovo con farina di Senatore Cappelli" con sugo di piccione
(1,3,9)*

€ 16,00

Paccheri "Mare" *

*Paccheri ?farina di grano antico Senatore Cappelli? con sugo di mare del
giorno (1,2,14)*

€ 16,00

Zuppa

Zuppa con verdure di stagione (1,9)

€ 11,00

— Secondi piatti —

Tagliata di manzo al rosmarino con patate

€ 18,00

**Pancia di Cinta Senese DOP in C.B.T. Laccati al Miele di
Bosco Affumicata**

€ 18,00

**Rostinciana di cinta in CBT con ridotto di birra artigianale e
miele con verdure di stagione**

€ 16,00

Galletto livornese alla griglia con verdure di stagione

€ 15,00

**Piccione al Vin Santo su Crostone di Pane e Cipolline
Borlettane in Agrodolce (1,8,12)**

€ 22,00

Baccalà Fritto su Crema di Ceci *

(1,4)

€ 18,00

Stoccafisso della Pega (4)

La Pega era una Signora di Castagneto Carducci, il cui rito era quello di fare lo stoccafisso. Ricetta del 1600. Il mangiare diceva la Pega è di due razze, quello ricco e quello povero. Quello ricco esce sempre bene, perchè è scelta ed abbondanza e alla madia si chiede poco; Quello povero riesce così e così, o buono, o divino, e per tanti motivi...

€ 18,00



————— *Contorni* —————

Patate al forno

€ 6,00

Patate fritte*

€ 6,00

Verdure di stagione

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

————— *Per i piccoli* —————

Lasagne

€ 12,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte *

€ 12,00

Pasta al Pomodoro (1,3)

€ 10,00





Dolci

Torta morbida alla Gianduia (1,3,7,8)

€ 6,00

Crema di Ricotta al Liquore del Pastore (1,3,7)

€ 6,00

Tortino alle Pere con Salsa al Cioccolato e Cognac (1,3,7,8)

€ 6,00

Semifreddo al Pistacchio (1,3,7,8)

€ 6,00

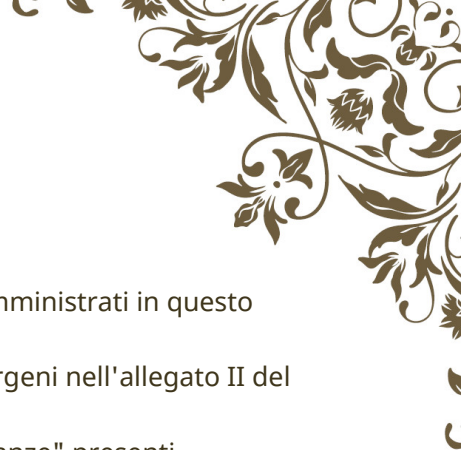
Cantucci e Vin Santo (1,3,7,8)

€ 6,00

Pane e coperto

€ 2,50






Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze" presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati compreso il lattosio
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile richiedere di consultare il registro ingredienti.





Osteria C'era una volta...

L'Osteria celebra le radici culinarie della regione, offrendo piatti tradizionali rivisitati con un tocco di innovazione.

Con un profondo rispetto per l'ambiente e un impegno verso la qualità dei prodotti locali, ci impegnamo a soddisfare ogni palato e autenticità.

Sono impiegate esclusivamente materie prime a chilometro zero, provenienti dalla Costa degli Etruschi, per garantire un'esperienza gastronomica autentica.

All'osteria C'era una volta, siamo convinti che la qualità di un piatto inizi con la selezione delle migliori materie prime.

Per questo ci impegnamo a utilizzare esclusivamente ingredienti freschi, locali e provenienti da filiere corte.

Ogni prodotto che arriva nella nostra cucina è scelto con cura e rispetto per la stagionalità e l'autenticità.

Le verdure croccanti e colorate provengono dai campi circostanti, le carni e i formaggi sono frutto della tradizione artigianale toscana.

L'Osteria C'era una volta è soggetta alle disposizioni del LRT n 1036/2005 che regola la somministrazione di alimenti a persone celiache.

L'Osteria C'era una volta non fornisce servizio di ristorazione per celiaci.

