

La Buca di Enea

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

PICI TRADITIONAL TUSCAN PASTA PENNE TAGLIATELLE

ALLA CARRETTIERA (1-3-9) € 9,00
PASTA WITH TOMATO AND BASIL

ALL'AGLIONE (1-3-9) € 10,00
PASTA WITH TOMATO,
BASIL, GARLIC AND CHILI PEPPER

AL RAGÚ (1-3-8-9) € 10,00
PASTA WITH MEAT SOUCE

AL CINGHIALE CON RAGÚ E
SPEZZATINO (1-3-9) € 14,00
PASTA WITH STEWED
WILD BOAR AND MEAT SOUCE

CACIO E PEPE (1-3-8) € 15,00
PASTA WITH CHEESE AND
PEPPER SOUCE

LASAGNA AL RAGÚ (1-3-8-9) € 10,00
LASAGNA WITH MEAT SOUCE

RIBOLLITA (1-9) € 10,00
TRADITIONAL TUSCAN SOUP WITH
MIXED VEGETABLES



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

CINGHIALE ALLA CACCIATORA (9) € 14,00
STEWED WILD BOAR

*BISTECCA ALLA FIORENTINA ALL'HG € 4,50
T-BONE STEAK FOR HG

BISTECCA ALLA GRIGLIA 400GR CA € 17,00
GRILLED BEEF STEAK

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO 350GR CA € 20,00
CUT BEEF STAEK WITH ROSMARY

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E € 21,00
GRANA 350GR CA (8)
CUT BEEF STEAK WITH ROCKET SALAD
AND GRANA CHEESE

TAGLIATA DI MANZO AL LARDO SENESE €24,00
E PECORINO 350GR CA (8)
CUT BEEF STEAK WITH SENESE LARD
AND SHEEP CHEESE

I PECORINI DELLA "BUCA DI ENEA" SHEEPCHEESE FROM "LA BUCA DI ENEA"

PECORINO AL FORNO € 10,00
CON RIGATINO CROCCANTE (8)
BAKED SHEEPCHEESE WITH CRISP BACON

PECORINO CALDO MIELE E NOCI (7-8) € 10,00
WARM SHEEPCHEESE WITH HONEY AND WALNUTS



CACIO NERO DI PIENZA CON MIELE € 11,00
ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO
DI MONTALCINO (8)
PIENZA BLACK SHEEPCHEESE WITH HANDCRFT
HONEY WITH MONTALCINO SAFFRON

ASSAGGIO DI PECORINI MISTI (8) € 8,00
TEST OF MIXED SHEEPCHEESE

GRAN SELEZIONE DI PECORINI DI PIENZA (8) € 17,00
TOP SELECTION OF PIENZA SHEEPCHEESE

MIELE ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO € 3,50
DI MONTALCINO
HANDCRFT HONEY WITH MONTALCINO SAFFRON

SELEZIONE DI MARMELLATE € 2,00
SELECTION OF JAMS

LE FONDUTE DI PECORINI SHEEPCHEESE FONDUES

FONDUTA RUCOLA E NOCI (7-8) € 10,00
FONDUE WITH ROCKET SALAD AND WALNUTS

FONDUTA CON SALSA AL TARTUFO (8) € 10,00
FONDUE WITH TRUFFEL SOUCE

FONDUTA FUNGHI PORCINI E € 11,00
LARDO TOSCANO SENESE (8)
FONDUE WITH PORCINI MUSHROOMS AND SIENESE LARD



I TAGLIERI DELLA "BUCA DI ENEA" CUTTING BOARD OF "BUCA DI ENEA"

TAGLIERE TOSCANO con affettati, pecorino e bruschette (1-8) TUSCAN BOARD WITH MIXED COLD CUTS, SHEEPCHEESE AND BRUSCHETTA FOR 2 PEOPLE	per 1 persona € 13,00 per 2 persona € 22,00
TAGLIERE TOSCANO PER 4 PERONE con affettati, pecorino e bruschette (1-8) TUSCAN BOARD WITH MIXED COULD CUTS, SHEEPCHEESE AND BRUSCHETTA FOR 4 PEOPLE	€ 40,00
ASSAGGIO DI AFFETTATI MISTI (8) LITTLE TASTE OF TUSCAN COULD CUTS	€ 8,00
TAGLIERE DI AFFETTATI PER 2 PERSONE MIXED CUTTING BOARD OF TUSCAN COULD CUTS FOR 2 PEOPLE	€ 15,00
TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI PER 4 PESONE MIXED CUTTING BOARD WITH TUSCAN COULD CUTS FOR 4 PEOPLE	€ 28,00
ASSAGGIO DI AFFETTATI MISTI E PECORINI LITTLE TASTE OF MIXED COULD CUTS AND SHEEPCHEESE	€ 11,00
TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E PECORINI PER 2 PERSONE MIXED CUTTING BOARD WITH COULD CUTS AND SHEEPCHEESE FOR 2 PEOPLE	€ 20,00
TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E PECORINI PER 4 PERSONE MIXEDCUTTING BOARD WITH COULD CUTS AND SHEEPCHEESE FOR 4 PEOPLE	€ 38,00



I PIATTI FREDDI COULD COURSES

TARTARE DI MANZO CLASSICA CON OLIO,
SALE, PEPE E CAPPERI € 14,00

CLASSIC BEEF TARTARE WITH OIL,SALT,PEPPER AND CAPERS

TARTARE DI MANZO CON
CARCIOFINI SOTT'OLIO € 15,00

BEEF TARTARE WITH ARTICHOKE IN OIL

TARTARE DI MANZO CON PECORINO, (8) € 18,00
POMODORI SECCHI E ACETO BALSAMICO

BEEF TARTAR WITH SHEEPCHEESE, DRIED TOMATO AND
BALSAMIC VINEGAR

INSALATONA CON MOZZARELLA (8) € 9,50

BIG MIXED SALAD WITH MOZZARELLA CHEESE

INSALATONA CON TONNO (4) € 9,50

BIG MIXED SALAD WITH TUNA

INSALATONA CON PECORINO (8) € 10,50

BIG MIXED SALAD WITH SHEEPCHEESE

*INSALATA CAPRESE (8) € 9,00

CAPRESE SALD

*INSALATA CAPRESE CON € 12,00

MOZZARELLA DI BUFALA (8)

CAPRESE SALD WITH BUFFALO MOZZARELLA



I CROSTONI CON PECORINO DI PIENZA ROSTED BREAD SLICES WITH PIENZA SHEEP CHEESE

CROSTONE PECORINO DI PIENZA E
POMODORI FRESCHI (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND FRESH
TOMATO

CROSTONE CON PECORINO
DI PIENZA MIELE E NOCI (1-7-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE,
HONEY AND WALNUTS

CROSTONE CON PECORINO DI PIENZA E
POMODORI SECCHI (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE
AND DRIED TOMATO

CROSTONE CON PECORIO DI PIENZA E
PROSCIUTTO CRUDO (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND
TUSCAN HAM

CROSTONE CON PECORINO DI PIENZA E
FINOCCHIONA (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND
FINOCCHIONA SALAMI

CROSTONE CON PECORINO DI PIENZA E
SALSA AL TARTUFO (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND
TRUFFLE SOUCE

CROSTONE PECORINO E RIGATINO € 10,00
ROASTED BREAD SLICE BREAD WITH SHEEP CHEESE ANS BACON



CROSTONE CON PECORINO DI PIENZA E FUNGHI PORCINI (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

CROSTONE CON PECORINO DI PIENZA E LARDO SENESE (1-8) € 10,00
ROASTED BREAD SLICE WITH PIENZA SHEEPCHEESE AND SENESE LARD

LE BRUSCHETTE BRUSCHETTAS

BRUSCHETTA DI FEGATINI TOSCANA (1-8) € 8,00
BRUSCHETTA WITH LIVER PATE

BRUSCHETTA AGLIO E OLIO (1) € 5,00
BRUSCHETTA WITH OIL AND GARLIC

BRUSCHETTA AGLIO, OLIO, POMODORO E ORIGANO (1) € 7,00
BRUSCHETTA WITH GARLIC, OIL, TOMATO AND ORIGAN

BRUSCHETTA RICORDO D'INFANZIA € 9,00
AGLIO, OLIO, POMODORO E PROSCIUTTO (1)
MEMORY OF INFANCY BRUSCHETTA WITH GARLIC,
OIL, TOMATO AND TUSCAN HAM

BRUSCHETTINE MISTE (1-8) € 10,00
MIXED BRUSCHETTA



LE VERDURE DELL BUCA
THE BUCA'S VEGETABLES

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO € 9,00
DRIED TOMATO IN OIL

PEPERONI SOTT'OLIO € 9,00
PEPPERS IN OIL

MELANZANE DELLA CASA
MARINATE ALL'ACETO € 9,00
HOMEMADE EGGPLANTS MARINATED IN VINEGAR

CARCIOFINI SOTT'OLIO ALLA € 9,00
CONTADINA CON ERBETTE
SMAL ARTICHOKE IN OIL AT THE FARMER WAY
WITH AROMATIC HERB



I CONTORNI SIDE COURSES

FAGIOLI TOSCANI TUSCAN BEANS	€ 4,00
CECI AL ROSMARINO CHICKPEAS WITH ROSEMARY	€ 4,00
POMODORI FRESH TOMATO	€ 4,00
INSALATA SALAD	€ 4,00
*VERDURE VEGETABLES	€ 5,00

I DESSERT

PANFORTE (1)	€ 5,00
CANTUCCI E VIN SANTO (1-3)	€ 5,00
*DOLCE DEL GIORNO DESSERT OF THE DAY	€ 5,00



I PIATTI CONTRASSEGNA*TI* POSSONO
NON ESSERE DISPONIBILI

THE SIGNED * COURSES CAN BE NOT ALWAYS AVAILABLE

COPERTO COVER CHARGE € 1,50

I LIQUORI ED I VINI DA DESSERT

GRAPPE	DA €3,5 A €10,00
AMARI	DA €3,00 A €5,00
VINSANTO	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 3,00
COPERTO COVER CHARGE	€ 1,50

LE BIRRE THE BEERS

BIRRA MORETTI BOTIGLIA 33CL	€ 3,50
MORETTI BEER BOTTLE 33CL	
BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL D'ORCIA BOTTIGLIA 33CL	€ 7,00
HAND CRAFT BEER FROM VAL D'ORCIA BOTTLE 33CL	



LE BIBITE SODAS

COCA COLA 33CL	€ 2,50
COCA COLA ZERO 33CL	€ 2,50
FANTA 33CL	€ 2,50
SPRITE 33CL	€ 2,50

LE ACQUE WATERS

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE	€ 1,50
ACQUA MICROFILTRATA FRIZZANTE	€ 1,50
ACQUA MINERALE NATURALE 1LT	€ 2,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE 1LT	€ 2,50

CAFFETTERIA COFFEE

CAFFÈ ESPERSO	EXPRESS COFFE	€ 1,50
CAFFÈ DOPPIO	DOUBLE COFFE	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO	AMERICAN COFFE	€ 2,50
CAPPUCCINO	CAPPUCCINO	€ 2,50
CAFFÈ ORZO	BARLEY COFFE	€ 2,50
THE-TISANE	TEA-HERB TEA	€ 2,50



LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

- 1) cereali contenenti glutine glutem
- 2) crostacei shellfish
- 3) uova eggs
- 4) pesce fish
- 5) arachidi peanuts
- 6) soia soya
- 7) frutta a guscio dried fruit/nuts
- 8) latte milk
- 9) sedano celery
- 10) senape mustard

il cliente e' pregato di comunicare al personale la necessita di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

perquanto I nostri piatti possono contenere le suddette sostanze allergiche

potrebbe essere riscontrata la presenza crostacei, soia, arachidi ed altra frutta a guscio

