

## Antipasti / Appetizers

### Terra

#### Tartare di Manzo

Tartare di manzo, con maionese alle nocciole e ostia di patate / Beef tartare, with hazelnuts mayo, potato

#### Crostini Misti/ Mixed Crostini

*Crostini Misti ( a scelta dello Chef ) / Mixed toasted crostini ( Chef's choice )*

#### Coccoli Crudo e Stracchino / Raw Ham , Coccoli and Stracchino

Coccoli con Prosciutto Crudo Toscano e Stracchino / Coccoli with Toscana Ham and Strachino cheese

#### I Morsi di San Daniele

Prosciutto San Daniele, Pomodorini, Bocconcini di Mozzarella, Parmigiano Reggiano e Granella di Pistacchio / S. Daniele Ham, cherry tomatoes, Mozzarella, Parmigiano Reggiano and Pistachio

#### Gran Tagliere "Pomo D'Oro" / MIXED salumi , cheese and Jam ( x due persone ) /

**( Gran Tagliere per una persona 16€)**

Un tagliere con una selezione di prosciutti, salumi, formaggi, marmellata, miele / Selected choices of Salumi, Ham, Cheese, Jam and honey

#### Millefoglie di Patate

*Patate , Prosciutto crudo , fondata di Grana / potato, ham , Grana Padano Cheese cream*

#### Carpaccio di Manzo Salmistrato

*Carpaccio di Filetto di Manzo / Beef carpaccio*

## Antipasti Mare / Sea

#### Tartare di Salmone e avocado

*Tartare di Salmone, avocado / salmon , avocado*

#### Insalata di Mare

Insalata con Calamari, gamberi, cozze , vongole, seppie e verdure / Seafood Salad

#### Crostini con ragu di Mare

*Crostini con Ragu al polpo / Seafood ragu toasted bread*

#### Il Nostro Cocktail di Polpo

Con Polpo , Vellutata di mix di patate / Octopus with patatos cream

#### Carpaccio Tonno e Spada

*Carpaccio di Tonno , Pesce Spada/ Tuna, swordfish*

#### Sauté di Cozze e Vongole

*Pomodoro, cozze , vongole, vino bianco , peperoncino pane tostato/*

\*\*Si prega la gentile clientela di consultare la lista allergeni oppure se avete dubbi chiedete al personale

\*Coperto 3,00 €

## Primi / First Course ( Terra )

### I Pici del "Pomo D'Oro" / Fresh pasta of the house ( la preferita dei clienti )

Pici Senesi con guanciale croccante, crema di pecorino scelto Toscano e cavolo nero crusciato / fresh pasta with crispy jowls ,Tuscany pecorino cream , and black cabbage

### Tortello Al contrario /Tortello of the house

Pasta Fresca con Ragù con una fondata di formaggio e crema di patate al rosmarino / Fresh Tortelli stuffed with ragù, over a patatos cream with rosmarino

### Gnocchi Gorgonzola e Noci

Gnocchi di patate Crema di gorgonzola e noci / Gnocchi with gorgonzola cream and noci

### Gnocchi di Patate ai Pomodorini e stracciatella

Gnocchi di patate con pomodori rossi e gialli, con stracciatella e basilico fresco/ Gnocchi with Cherry tomatoes ( red and yellow ) , mozzarella cream and fresh .

### Ravioli Tartufo e Grana / Ravioli and Truffle

Ravioli Ripieni di crema di tartufo su una fondata di grana / ravioli filled with truffle, over Grana cream

### Tagliolino ai Funghi Porcini e Grana / Fresh pasta with porcini mushrooms )

Tagliolini con salsa di funghi porcini e Grana / Fresh pasta , with Porcini mushrooms sauce

### Tagliolino Speck e Crema di Tartufi /

Tagliolino fresco con speck e crema di tartufo / frersh pasta with speck and truffle cream

## I Classici

### Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti , guanciale , uova, pepe, pecorino / Spaghetti , jowls , egg, pepe, Pecorino cheese

### Pasta al Ragu fatto in casa

Pasta with homemade ragu

## Primi /First Course (Mare/Sea)

### Spaghetti Vongole Veraci e Limone / Spaghetti Clams and Lemon

Spaghetti Con Vongole Veraci, limone e peperoncino tostato / Spaghetti with clams , lemon and toasted

Peper

### Calamarata ai frutti di Mare

Calamarata con frutti di mare e pomodorini / Pasta with seafood and cherry tomatos

### Tagliolino del "Pomo D'Oro "

Tagliolini con Gamberi, Pomodorini e Rucola / Fresh pasta with shrimps , cherry tomatos and rucola

### Linguine alle Cozze e Crema di Zucchine

Linguine , cozze , zucchine/ Linguine pasta with mussels and zucchini cream

## RISOTTI

### Risotto ai Frutti di Mare

riso carnaroli, frutti di mare / Rice , seafood

### Risotto Salsiccia e Porcini

Riso Carnaroli, Salsiccia , salsa di funghi porcini e fonduta di grana/ Rice, sausage, porcini sauce and Grana

Padano cream

## Secondi / Main Dish

### *Carne*

#### **Bistecca alla Fiorentina**

Bistecca / Costata alla griglia/Grilled T-Bone steak

#### **Filetto Lardellato alla griglia con Patate al forno/ Grilled beef fillet**

Filetto di Manzo, lardo , alla griglia/ Grilled Beef fillet with lard and patatos

#### **Costolette di Agnello /Lamb Chops**

Costolette di Agnello alla griglia con salse della casa e patate al forno/Grilled Lamb chops with patatos and homemade sauces

#### **Filetto al pepe verde/ Beef Fillet with green peper sauce**

Filetto di manzo al pepe verde / Beef fillet with green pepper sauce

#### **Tagliata di Manzo ai funghi Porcini / Beef sirloin with mashroom sauce**

Controfiletto di Manzo con salsa di funghi Porcini / Beef Sirloin with mashroom sauce

#### **Tagliata di Pollo con rucola e grana / Chicken breast with rucola and Grana padano cheese**

Petto di pollo con rucola e scaglie di Grana / Chicken breast with rucola and Grana Cheese

#### **Role di Melanzana (veg)**

Melanzana , crema di patate, Fonduta di grana , noci / eggplant , patatos cream , cheese melt

### *I Classici*

#### **Tagliata Rucola e Grana / Beef sirloin with rucola and Parmigiano**

Controfiletto di Manzo su un letto di Rucola e scaglie di Grana / Beef Sirloin with Rucola and Parmisan

## SECONDI DI PESCE / MAIN DISH OF FISH

**Salmone al Forno con Verdure**

Salmone, patate, verdure / Salmon , vegetables

**Turbante di Branzino / oven baked Branzino**

Branzino al forno con salsa mediterranea / Oven Baked Branzino with a mediterranean sauce

**Fritto di Mare / Fried Seafood**

Calamari, seppie, gamberi e verdure / fried seafood and vegetables

**Calamari ripieni**

Calamari, zucchine, pane, pecorino , olive taggiasche , acciughe / squid , zucchini, bread, pecorino cheese, olives, anchovies

## Menu Bambini / Kids Menu

**Pasta al Ragu/ pomodoro + ostia di patate**

**Tagliata di pollo ( Mini ) con ostia di patate**

## INSALATE /SALADS

### Insalata di Gamberi

Insalata verde, rucola , Gamberi , / Iceberg, rucola, shrimps,

### Insalata Mista / Mixed salad

Iceberg, Rucola, Pomodori, Cipolla, ecc, /Iceberg, rucola, Tomatos, onion etc

### Insalata Caesar con Pollo / Chicken Caesar's Salad

Petto di pollo , Insalata verde, Rucola, pomodori, crostini di Panne / chicken breast slices, iceberg, rucola, tomatos, toasted bread

### Insalatona / Big salad

Insalata verde, Rucola, Tonno, pomodorini rossi e gialli, Olive , mozzarella / Iceberg, rucola, tuna, yellow and red tomatos , olives, mozzarella

## Contorni /Side dish

### Patate al Forno / Roasted Patatos

Patate, rosmarino, timo / Roast Patatos with rosemary, thyme

### Verdura alla Griglia/ Grilled vegetables

Zucchine, melanzane, peperone, pomodoro, radicchio/ zucchini, eggplant, pepper, tomato, radish ( verdure fresche scelte dal ortolano locale/ Selected by our local greengrocer )

### Spinacino Saltato / Sautéed Spinach

Spinaci freschi (scelto dal ortolano locale) con olio Extravergine di Oliva e aglio / Fresh Spinach ( selected by our local greengrocer ) with Extravergine Olive oil and garlic

### Fagioli Ripassati / Sautéed Beans

Fagiolo saltato con aglio, olio e rosmarino/ Sautéed Beans with garlic , Olive oil and rosemary

### Caponata Siciliana / Sicilian Caponata

Melanzane, peperone, cipolla, pomodorini, capperi, pinoli, marsala / eggplant, peperoni, onion, cherry tomatos, cappers, pine nuts

\*\*Si prega la gentile clientela di consultare la lista allergeni oppure se avete dubbi chiedete al personale

\*Coperto 3,00 €

## DOLCI (fatti in casa) / Homemade Desserts

Tiramisù della casa

Panna Cotta fatta in casa (condimento a scelta)

Crème Brûlée

Sufflè al Cioccolato / Tortino al cioccolato

Cheesecake Basca fatta in casa (Condimento a scelta)

Cialda Casalinga con crema al cioccolato bianco e frutti rossi

Cialda Casalinga con crema al cioccolato al latte e granella Nocciole

Cantucci di Prato con Vin Santo/ Crema mascarpone

Dolce del giorno ( chiedi al personale )

## Caffetteria e Bibite/ Coffee and drinks

Caffè – Caffè Macchiato

Caffè Corretto

Cappuccino/ Latte Macchiato/Ginseng/Orzo

Acqua Panna/ San Pellegrino

Coca-cola/ Fanta/ Limonata/

Succo di Frutta

## Vino della Casa / Wine of The House

Vino Rosso del Pomo D'Oro ( Merlot 2023 )

Vino Bianco "Ribolla Gialla del Pomo D'Oro"

Vino Bianco Frizzante del Pomo D'Oro

Vino Rosato Frizzante del Pomo D'Oro

\*\*Si prega la gentile clientela di consultare la lista allergeni oppure se avete dubbi chiedete al personale

\*Coperto 3,00 €

## Birra alla Spina

**Piccola**

**Media**



\*\*Si prega la gentile clientela di consultare la lista allergeni oppure se avete dubbi chiedete al personale

\*Coperto 3,00 €