

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 tomatos, Mozzarella, Parmigiano Reggiano and Pistachi

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 , fonduta di Grana / patate, 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 crusco / fresh pasta with crispy jowls ,Tuscany pecorino cream , and black cabbage

Tortello Al contrario /Tortello of the house

Pasta Fresca con Ragù con una fonduta di formaggio e crema di patate al rosmarino / Fresh Tortelli stuffed with ragù, over a potatoes 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 tomatos (red and yellow) , mozzarella cream and fresh .

Ravioli Tartufo e Grana / Ravioli and Truffle

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

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

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

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

***Coperto 3,00 €**

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

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

***Coperto 3,00 €**

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

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

***Coperto 3,00 €**

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

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

***Coperto 3,00 €**

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 / Sauteed 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 / Sauteed Beans

Fagiolo saltato con aglio, olio e rosmarino/ Sauteed 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 Nocciola

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

Spumanti

Prosecco Doc (Calice/ Bottiglia)

Spumante Brut (Calice / Bottiglia)

AMARI

Montenegro/Lucano/Amaro del Capo

Liquori e Alcolici

Grappa Lucano Bianca/ Barrique

Limoncello

Sambuca

Baileys Irish Cream

Havana Rum

Wiskey Jim Beam/ Johnny Walker / Jack Danniels

Coctail Del Giorno (chiedi al cameriere per la proposta del giorno)

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

***Coperto 3,00 €**