



In Fienile

Caffè Dolceria Focacceria

Che cosa mangiamo?

L'APERITIVO

**Il dolce che
incontra il salato** € 6.00

Muffin pomodoro e cioccolato, bavarese allo stracchino, bocconcino vegetariano, sformatino al parmigiano con crema di piselli cipolla e polvere al caffè

I Salati

Degustazione focacceria € 4.00

Tagliere con selezione di salumi e formaggi locali € 8.00

Le Focacce

Toscanaccia € 7.50

Salame toscano DOP, crema di pecorino toscano, melanzane piccanti

Finocchiona € 7.50

Finocchiona, pecorino toscano dop, crema di porcini, melanzane piccanti

Ciauscolo € 7.50

Ciauscolo, crema di pomodori secchi e rucoletta

Piccantina € 8.00

Salsiccia, stracchino, cavolo cappuccio, crema di 'nduja

Pratomagno € 8.50

Prosciutto toscano Pratomagno DOP, fiordilatte, pomodoro e olio al basilico

Rustica € 9.00

Porchetta fatta in casa, mostarda di cipolla e salsa verde

Tartufina € 9.00

Prosciutto cotto, patate schiacciate al tartufo e pecorino fresco

Mortazza € 9.00

Mortadella di Prato, stracciatella, crema di pistacchi, pomodorini confit e granella di pistacchi

Alto Adige € 9.00

Crema di gorgonzola, speck, radicchio trevigiano, noci e crema di aceto balsamico

Roastbeef € 11.00

Roastbeef, crema di Parmigiano reggiano, zucchine e pesto di rucola

Focaccia con solo affettato € 6.50

Salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo Pratomagno, prosciutto cotto, mortadella di Prato.

Vegetariana € 7.00

Stracchino, crema di carciofi, zucchine e rucola

Vegana € 7.50

Cecina, melanzane piccanti, salsa verde

I Dolci

Delizie del pasticcere € 2.50

(N°3 Mignon)

Che cosa si beve?

WINE LIST

Le Bollicine

- Prosecco doc Treviso millesimato
extra-dry La Tordera, Vidor (Tv) € 19,00
- Otrevall Rive di Guia Extra Brut Valdob-
biadene Superiore DOCG Rive
La Tordera, Vidor (Tv) € 23,00
- Metodo Classico Erede Cupelli brut, 36
mesi sui lieviti, San Miniato (Pi) € 30,00
- Cuvee Royale, Marchesi Antinori,
Franciacorta Docg € 40,00
- Champagne Claude Cazals, Blanc de
Blanc, Mesnil- Sur - Oger, (Fr) € 65,00

I Bianchi

- Ribolla Gialla, Tenuta Luisa,
Friuli Venezia Giulia € 25,00
- Pinot grigio, Tenuta Luisa,
Friuli Venezia Giulia € 25,00
- Botro dei Fichi, vermentino di Bolgheri
Doc, Tenuta Meraviglia € 30,00

I Rossi

- Chianti Classico Docg Bio, Dievole,
Castelnuovo Berardenga € 25,00
- Rosso di Montalcino Doc,
Poggio Landi € 27,00
- “Colle al Fico”, Syrah, Petra,
Suvereto € 32,00
- “Volpolo” Rosso di Bolgheri Bio,
Podere Sapaio € 32,00
- “Pian Delle Vigne” Rosso di
Montalcino Doc, Antinori € 30,00
- “Pian Delle Vigne” Brunello
di Montalcino Doc, Antinori € 70,00
- “Sapaio” 2019, Toscana rosso
IGT superiore, Podere Sapaio € 90,00
- “Poggio alle nane”,
Maremma Toscana Doc,
Le Mortelle, Marchesi Antinori € 90,00
- Tignanello 2019,
Marchesi Antinori € 170,00

I Rosati

- “Calafuria”, Tormaresca
Antinori € 22,00

*Tutti i vini in carta possono essere venduti in
confezioni regalo allo stesso prezzo