

[English](#) Menu



 **Polpette Debbie Veggie**   9 euro


Polpette vegetali con ortaggi e verdure di stagione cotte a vapore accompagnate da radicchio rosso in salsa vinagrette

 **Il Tricolore** 8 euro

Insalata di rucola bio con pomodoro "cuore di bue" e mozzarella di latte di bufala

 **La Panzanella**   7 euro

Piatto tipico toscano appartenente alla tradizione contadina con pomodoro, cetriolo e cipolla rossa

 **Gemistà**  7 euro

Pomodori ripieni di miglio bio e zucchine con crema di sedano

 **Tortelli del Pastinaca**  14 euro

Tortelli *home made* con ricotta della Fattoria Lischeto e/o F.lli Carai con crema di zucchine

 **Gnocchi del Pastinaca**  12 euro

Gnocchi *home made* con fonduta di muffone dei F.lli Carai, radicchio e noci tostate

 **Parmigiana rustica**  12 euro

Fette di melanzane e salsa di pomodoro bio con mozzarella Busti Val di Cecina

 **Lasagne Veggie**  12 euro

Lasagne *home made* cotte al vapore con ragù vegetariano bio

 **L'Orzotto**  10 euro

Orzo mantecato con verdure di stagione, semi di zucca e girasole bio tostatati

 **Pasta al pesto di rucola**  9 euro

Pasta bio trafilata al bronzo di grani antichi dell'Azienda Agricola Il Cerreto

PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI


Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette è a disposizione l'elenco completo.

 **Burger di ceci bio**   14 euro

Burger di legumi Azienda Agricola Il Cerreto e/o Azienda Agricola Floriddia con yogurt naturale bio speziato e/o caprino F.lli Carai e/o Fattoria Lischeto, con ortaggi e verdure stagionali

 **Burger Mexico**   12 euro

Burger di fagioli rossi o neri, peperoni rossi e gialli grigliati con salsa barbecue e cipolle rosse caramellate e patate speziate al forno

 **Pink Burger**   12 euro

Burger di fagioli cannellini, barbabietole e zucchine con salsa pink e patate al forno

 **Fagioli all'uccelletto secondo noi**  12 euro

Fagioli cannellini con salsa di pomodoro bio, rosmarino del nostro orto e polenta.

 **Selezione di formaggi *** 14 euro

Selezione di formaggi volterrani (Fattoria Lischeto e/o F.lli Carai) accompagnati da confetture bio e miele a Km 0 *possibile abbinamento con calice di vino Chateau Piada
6 euro

 **Green Salad** 

Insalata mista, pomodoro, cetriolo, cipolla, carota, olive, peperone, pane tostato 9 euro





 **Green Salad Chef**

Insalata mista, pomodoro, cetriolo, cipolla, carota, olive, uovo, peperone, caprino, pane tostato 12 euro

Veggie Kids Menu' 

 Pasta con salsa pomodoro bio; Strapazzata uova e scaglie di patate 12 euro

 Coperto 2 euro a pax - Bambini sotto 5 anni coperto gratuito

 Vegan Free  Preferiti dai nostri clienti  Pane home made  Olio EVO

PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI



Dolci home made 6 euro

























- 👑 **Dolce del Pastinaca**
- 👑 **Torta al cioccolato**
- 👑 **Tiramisù alle fragole**
- 👑 **Tiramisù Classico**
- 👑 **Coppa di fragole**


PER MOTIVI D'IGIENE USIAMO MENU' PLASTIFICATI

Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette è a disposizione l'elenco completo.




-  **Vegetables Meatballs Debbie Veggie**   9 euro
Vegetable meatballs with seasonal organic vegetables accompanied with red radicchio
-  **3 Colours** 8 euro
Organic rocket, tomatos and mozzarella bufala
-  **La Panzanella**   7 euro
Typical Tuscan farmer dish: bread, tomatoes, cucumber and Tropea onions DOP
-  **Gemistà**   7 euro
Tomatoes filled with organic millet and zucchini with cream of celery
-  **Tortelli del Pastinaca**  14 euro
Tortelli home made with sheep ricotta by Farm Lischeto and/or F.Ili Carai with zucchini cream
-  **Gnocchi del Pastinaca**  12 euro
Homemade gnocchi with red potatoes, parsnips and organic flours, cheese fondue (Muffone F.Ili Carai) radicchio and roasted nuts
-  **Rustic Parmesan**  12 euro
Eggplant parmesan with organic tomato sauce and mozzarella Busti Val di Cecina
-  **Lasagne Veggie**  12 euro
Homemade lasagna with Seitan ragù, biological tomatos and b chamel
-  **Italian Barley: Orzotto**  10 euro
Hurley barley creamed with seasonal vegetables with pumpkin seeds and sunflower seeds
-  **Organic pasta with rocket cream**  9 euro
Organic pasta by Azienda Agricola Il Cerreto with rocket cream, nuts and olives

Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette   a disposizione l'elenco completo.

 **Legumes Burger**   14 euro

Vegetable burger of the Azienda Agricola Camporbiano and / or Azienda Agricola Il Cerreto, natural organic yogurt with spices and Tahin (sesame seed cream), or goat cheese, or sheep ricotta F.lli Carai and/or Fattoria Lischeto, with seasonal vegetables and vegetables.

 **Pink Burger**   12 euro

Cannellini bean, beet and courgette burger with pink sauce and baked potatoes

 **Burger Mexico**   12 euro

Red or black bean burgers, grilled red and yellow peppers with barbecue sauce and caramelized red onions and baked spicy potatoes

 **Tomato beans with polenta**  12 euro

Cannellini beans with organic tomato sauce, rosemary and polenta

 **Cheese selection *** 14 euro

Selection of vegetable rennet cheeses from Volterra (Fattoria Lischeto e/o F.lli Carai) with homemade jams e organic honey ° **possible pairing with glass of wine Chateau Piada**
6 euro


 **Green Salad**  

Mixed salad, tomato, cucumber, onion, carrot, olives, bell pepper, toasted bread 9 euro

 **Green Salad Chef** 


Mixed salad, tomato, cucumber, onion, carrot, olives, egg, pepper, goat cheese, toasted bread

Veggie Menu' Kids 

 Pasta with organic tomato; Scrambled eggs with cheese and organic potatoes 12 €

FOR HYGIENE REASONS WE USE MENU' PLASTICIZED

Reported to our staff any allergies and intolerances. For information about the allergenic ingredients present in our recipes is available the complete list

 Cover charge 2 euro a pax - Children under 5 years free covered 

Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette è a disposizione l'elenco completo.

Ideal for vegans

Favorites from our customer  Bread homemade  EVO

Pastinaca
VEGETARIAN RESTAURANT

Dolci home made



Dolce del Pastinaca

6 euro

Pastinaca dessert: shortcrust pastry biscuit with custard home made with organic eggs and seasonal fruit

Dark Chocolate

6 euro

Dark Chocolate cake (75% cacao) with whipped cream and strawberry sauce

Strawberry tiramisu

6 euro

Dessert with savoy biscuits soaked in home made strawberry syrup, with cream and mascarpone

Classic tiramisu with coffee

6 euro

Dessert with ladyfingers soaked in coffee and covered with a cream, made up of mascarpone

Strawberry scoop

6 euro

Strawberry cup with cream

FOR HYGIENE REASONS WE USE MENU' PLASTICIZED

Reported to our staff any allergies and intolerances. For information about the allergenic ingredients present in our recipes is available the complete list

Segnalate al nostro personale eventuali allergie e intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette è a disposizione l'elenco completo.