



- 
**Il Tricolore**   10 euro  
 Insalata di rucola con pomodoro “cuore di bue” e mozzarella di latte di bufala
- 
**Gemistà**  10 euro  
 Pomodori ripieni di miglio bio e zucchine con crema di sedano
- 
**Polpette Debbie Veggie**   9 euro  
 Polpette vegetali di ortaggi e verdure stagionali cotte a vapore accompagnate da radicchio rosso in salsa vinaigrette
- 
**La Panzanella**   7 euro  
 Piatto tipico toscano appartenente alla tradizione contadina con pomodoro, cetriolo e cipolla rossa
- 
**Tortelli del Pastinaca**  14 euro  
 Tortelli *fatti a mano* con ricotta della Fattoria Lischeto e/o F.Ili Carai su crema di zucchine
- 
**Gnocchi del Pastinaca**  12 euro  
 Gnocchi *fatti a mano* con fonduta di muffone dei F.Ili Carai, radicchio e noci tostate
- 
**Lasagne Veggie**  12 euro  
 Lasagne *fatte a mano* cotte al vapore al ragù di seitan bio
- 
**Pasta al pesto di rucola**   9 euro  
 Pasta artigianale trafilata al bronzo di grano duro Pastificio Lonigro con noci e olive nere
- 
**Pasta al sugo di Nonna Pina**  7 euro  
 Salsa di pomodoro fatta in casa cucinata secondo la ricetta di mia nonna con pasta artigianale trafilata al bronzo Pastificio Lonigro
- 
**Pasta al pomodoro bio**  5 euro  
 Pasta artigianale trafilata al bronzo di grano duro Pastificio Lonigro e salsa bio

**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 Floriddia con pecorino dei 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. 6,50 euro

## Veggie Kids Menu'

 Pasta con salsa pomodoro bio; Uova strapazzate con 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

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



## Dolci home made



### **Dolce del Pastinaca**

6 euro

Biscotto di pasta frolla con crema pasticcera fatta in casa con uova biologiche e frutta di stagione

### **Torta al cioccolato**

6 euro

Torta al cioccolato fondente (75% cacao) e salsa di fragole

### **Tiramisù alle fragole**

7 euro














Dessert con biscotti imbevuti di sciroppo di fragole fatto in casa, con crema di mascarpone

### **Tiramisù al pistacchio**


7 euro

Dessert con biscotti imbevuti al latte con crema di pistacchio e mascarpone



- 👑 The Threecolors** 10 euro  
Organic rocket, tomatoes and mozzarella bufala
- 👑 Gemistà**  10 euro  
Tomatoes filled with organic millet and zucchini with cream of celery
- 👑 Vegetables Meatballs Debbie Veggie**   9 euro  
Vegetable meatballs with seasonal organic vegetables accompanied with red radicchio
- 👑 La Panzanella**   7 euro  
Typical Tuscan farmer dish: bread, tomatoes, cucumber and Tropea onions DOP
- 👑 Tortelli del Pastinaca**  14 euro  
Handmade tortelli with Lischeto Farm ricotta and/or F.lli Carai on zucchini cream
- 👑 Gnocchi del Pastinaca**  12 euro  
Handmade gnocchi with Carai cheese fondue (Muffone), radicchio and roasted walnuts
- 👑 Lasagne Veggie**  12 euro  
Handmade lasagna steamed with organic seitan sauce
- 👑 Organic pasta with rocket cream**   9 euro  
Handcrafted bronze-drawn pasta from durum wheat Pastificio Lonigro with rocket cream, nuts and black olives
- 👑 Pasta's Nonna Pina**  7 euro  
Homemade tomato sauce cooked according to my grandmother's recipe and Handcrafted bronze-drawn pasta from durum wheat Pastificio Lonigro
- 👑 Pasta with organic tomato**  5 euro  
Handcrafted bronze-drawn pasta from durum wheat Pastificio Lonigro organic tomato sauce
- 👑 Seasonal vegetable cream**  5 euro




 **Chickpeas Burger**   14 euro

Chickpea burger Azienda Agricola Floriddia con pecorino dei F.lli Carai e/o Fattoria Lischeto, with seasonal 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, pepper 6,50 euro

## Veggie Menu' Kids

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

### FOR HYGIENE REASONS WE USE MENU' PLASTICIZED


 Cover charge 2 euro a pax - Children under 5 years free covered  
 Ideal for vegans  Favorites from our customer  Bread homemade  EVO

**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.*

## Dessert 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 strawberry sauce
-  **Strawberry tiramisu**  7 euro  
Dessert with biscuits soaked in homemade strawberry syrup, with mascarpone cream
-  **Pistachio tiramisu**  7 euro  
Dessert with savoy biscuits soaked in pistachio cream and mascarpone

**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.*