

# *Mangiando Mangiando*

• Menu Firenze •

*Il pane e la schiacciata li facciamo  
tutti i giorni con grani antichi  
verna e senator cappelli*

*I tortelli, le pappardelle e le  
tagliatelle sono artigianali del  
pastificio la Fiorita*

*I funghi porcini sono raccolti in  
Toscana sull'Appennino  
Tosco-Romagnolo*

# Mangiando Mangiando

• Menu Firenze •

## ANTIPASTI

*Crostini tradizionali ai fegatini di pollo*  
€10,00

*Caponata di melanzane*  
€12,00

*Coccoli di grani antichi Verna e  
Cappelli con prosciutto toscano*  
€12,00

*Tartara con insalatina croccante e  
citronette di olio e limone*  
€12,00

*Antipasto tradizionale toscano  
con salumi e crostini ai fegatini*  
€22,00  
*per 2 persone*



# Mangiando Mangiando

• Menu Firenze •

## PRIMI PIATTI

*Spaghetti al pomodoro e basilico*  
€9,50

*Spaghetti alla carrettiera  
pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo*  
€10,50

*Tagliatelle al ragù di chianina e  
funghi porcini*  
€13,00

*Pappardelle al sugo di guancia*  
€13,00

*Tortello Mugellano di patate  
al burro, salvia e parmigiano*  
€13,00

*Risotto ai funghi porcini freschi nostrali*  
€15,00

# Mangiando Mangiando

• Menu Firenze •

## SECONDI

*Stracotto di guancia di manzo*  
€20,00

*Tagliata di manzo con olio profumato  
agli aromi del Chianti*  
€20,00

*Peposo alla fornacina  
cotto nel chianti classico*  
€20,00

*Filetto di chianina igp certificata*  
250/300 g €35,00

*Bistecca alla fiorentina*  
€5,50 l'etto

*Bistecca di Chianina in costola dell'azienda  
Manieri certificata igp*  
€ 7,50 l'etto

*Bistecca alla fiorentina "nel filetto" di  
chianina certificata igp dell'azienda Manieri*  
€8,50 l'etto