



# Osteria C'era una volta...

– *Proposte Fuori Menù* –

**Cacciucco di Seppie**

€ 15,00

**Tagliolino al Tartufo (1,3)**

€ 20,00

**Brasato al vino rosso**

€ 18,00

**Trippa alla Volterrana**

€ 16,00

**Costata o Fiorentina di Chianina**

*sopra il Kg*

€ 65,00

**Semifreddo al Mango**

€ 6,00



## Antipasti

### **Tagliere toscano**

*Prosciutto crudo, salame, finocchiona, capocollo brado, formaggi misti dell'azienda Paterno, composte di nostra produzione, pappa al pomodoro e giardiniera di nostra produzione (1,7,9,10)*

€ 16,00

### **Antipasto vegetariano**

*(1,3,7,9,10)*

€ 15,00

### **Crostini alla vecchia maniera**

*Pane fritto e bagnato nel brodo con patè di fegatini di pollo (1,9)*

€ 10,00

### **Gamberi lardellati su Crema di Broccoli\***

€ 14,00

## Primi piatti

### **Pappardelle col cinghiale**

*Pappardelle "pasta all'uovo con farina di grano antico Senatore Cappelli" con  
sugo di cinghiale tagliato al coltello (1,3,9)*

€ 15,00

### **Gnocchi Ripieni al Ragù di Cinta**

*Gnocchi di patate "farina di grano antico Senatore Cappelli", ripieni di caprino  
su ragù di cinta senese dop (1,7,9)*

€ 15,00

### **Tagliolini al Sugo di Piccione**

*Tagliolini "pasta all'uovo con farina di Senatore Cappelli" con sugo di piccione  
(1,3,9)*

€ 16,00

### **Paccheri "Mare" \***

*Paccheri ?farina di grano antico Senatore Cappelli? con sugo di mare del  
giorno (1,2,14)*

€ 16,00

### **Zuppa**

*Zuppa con verdure di stagione (1,9)*

€ 11,00

## — Secondi piatti —

**Tagliata di manzo al rosmarino con patate**

€ 18,00

**Pancia di Cinta Senese DOP in C.B.T. Laccati al Miele di  
Bosco Affumicata**

€ 18,00

**Rostinciana di cinta in CBT con ridotto di birra artigianale e  
miele con verdure di stagione**

€ 16,00

**Galletto livornese alla griglia con verdure di stagione**

€ 15,00

**Piccione al Vin Santo su Crostone di Pane e Cipolline  
Borlettane in Agrodolce (1,8,12)**

€ 22,00

**Baccalà Fritto su Crema di Ceci \***

(1,4)

€ 18,00

### **Stoccafisso della Pega (4)**

*La Pega era una Signora di Castagneto Carducci, il cui rito era quello di fare lo stoccafisso. Ricetta del 1600. Il mangiare diceva la Pega è di due razze, quello ricco e quello povero. Quello ricco esce sempre bene, perchè è scelta ed abbondanza e alla madia si chiede poco; Quello povero riesce così e così, o buono, o divino, e per tanti motivi...*

€ 18,00

————— *Contorni* —————

**Patate al forno**

€ 6,00

**Patate fritte\***

€ 6,00

**Verdure di stagione**

€ 6,00

**Insalata mista**

€ 6,00

————— *Per i piccoli* —————

**Lasagne**

€ 12,00

**Cotoletta di pollo con patatine fritte \***

€ 12,00

**Pasta al Pomodoro (1,3)**

€ 10,00

————— *Dolci* —————

**Torta morbida alla Gianduia (1,3,7,8)**

€ 6,00

**Crema di Ricotta al Liquore del Pastore (1,3,7)**

€ 6,00

**Tortino alle Pere con Salsa al Cioccolato e Cognac (1,3,7,8)**

€ 6,00

**Semifreddo al Pistacchio (1,3,7,8)**

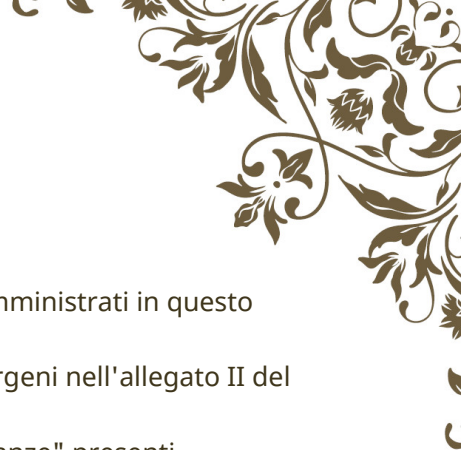
€ 6,00

**Cantucci e Vin Santo (1,3,7,8)**

€ 6,00

**Pane e coperto**


€ 2,50



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze" presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati compreso il lattosio
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile richiedere di consultare il registro ingredienti.





# Osteria C'era una volta...

*L'Osteria celebra le radici culinarie della regione, offrendo piatti tradizionali rivisitati con un tocco di innovazione.*

*Con un profondo rispetto per l'ambiente e un impegno verso la qualità dei prodotti locali, ci impegnamo a soddisfare ogni palato e autenticità.*

*Sono impiegate esclusivamente materie prime a chilometro zero, provenienti dalla Costa degli Etruschi, per garantire un'esperienza gastronomica autentica.*

*All'osteria C'era una volta, siamo convinti che la qualità di un piatto inizi con la selezione delle migliori materie prime.*

*Per questo ci impegnamo a utilizzare esclusivamente ingredienti freschi, locali e provenienti da filiere corte.*

*Ogni prodotto che arriva nella nostra cucina è scelto con cura e rispetto per la stagionalità e l'autenticità.*

*Le verdure croccanti e colorate provengono dai campi circostanti, le carni e i formaggi sono frutto della tradizione artigianale toscana.*

*L'Osteria C'era una volta è soggetta alle disposizioni del LRT n 1036/2005 che regola la somministrazione di alimenti a persone celiache.*

*L'Osteria C'era una volta non fornisce servizio di ristorazione per celiaci.*

