

## Menù della Casetta di Agnese

Antipasti -Appetizers euro 8,00

Panzanelle con salumi e pecorino o crudo di Parma e stracchino

Fried bread dough with selection of cold cuts and cheese or Parma's ham with soft fresh cheese

Antipasto della casa-Home appetizers

Super Agnese 15 euro: Panzanelle,crudo,stracchino,salumi,pecorino, assaggi della casa-Fried bread dough, Parma'ham, cold cuts and cheese, soft fresh cheese, home appetizers

Primi-First courses 8 euro

Tordelli di carne (Pastificio Cianchi t.d.l con ragù -Meat-filled pasta with "ragù" sauce

Gnocchetti gorgonzola e noci-Potato-based dumpling with blue cheese and nuts

Pici cacio e pepe-Pici from Siena cheese and pepper

Gnocchetti fiori di zucca zafferano e speck-Potato-based dumpling with courgett flower and safran

Paccheri con burrata, pancetta e pistacchio euro 10- Paccheri with burrata, pistachio and bacon euro 10

Secondi-Main courses

Bistecca di scottona alla brace 4,0 euro /hg minimo 700 gr (semplice o con rucola e grana)- Grilled Beef steack leaving from 700 gr (simple or with rocked salad and grana) 4,0 /hg

Megaburger di Chianina alla brace con rucola e grana 15,00-Chianina beefburger with rocked salad and grana euro 15,00

Filetto di manzo brace o al pepe verde o brunello di Montalcino o tartufo euro 20,00-Beef tenderlion grilled or seasoned with green pepper or Brunello sauce or truffle sauce euro 20,00

Spiedo di pollo con peperoni euro 15,00 – Grilled chicken kebab with pepper euro 15,00

Contorni- Side dishes

Verdure miste (peperoni, zucchine, melanzane, cipolla) euro 4,00- Mixed vegetables (pepper, zucchini, eggplant, onion) euro 4,00

Verdure di stagione euro 4,00- Seasonal vegetables euro 4,00

Patate fritte (congelate) euro 3,00- Fried potatoes (frozen) euro 3,00

Patate fritte (congelate) country euro 4,00- Fried potatoes (frozen) country euro 4,00

Insalata con pomodori euro 4,00- Salad and tomatoes euro 4,00

Gli hamburger di Agnese euro 8,00 – Agnese's hamburger euro 8,00

Hamburger con svizzera di Angus da 200 gr e panino naturale senza conservanti

Hamburger with 200 gr of Angus beef and "bio" bread

Agnese: cheddar o edammer, pomodoro a fette e lattuga- Cheddar cheese, tomato and salad

Deciso: cheddar o edammer,pomodoro a fette,cipolla , pancetta e lattuga- Cheddar, tomato, onion, bacon and salad

Fuego: cheddar o edammer, pomodoro a fette, salamino pic, salsa pic, lattuga-Cheddar, tomato, peperoni, fuego sauce and salad

Contadino: cheddar o edammer,pomodoro a fette, melanzane,lattuga-Cheddar, tomato, eggplant, salad

Menù Tartare

Tartare di manzo 15,00 euro- Beef tartare euro 15,00

con rucola,grana e pinoli- with rocked salad, grana and pine nuts

con cipolla rossa fresca - with red onion

con olio tartufato- with truffled oil

con capperi e acciughe- with capers and anchovies

con tuorlo d'uovo-with egg yolk

tris a scelta euro 18,00-three to choose euro 18,00

Menù bambini euro 8,00 -Children's menù euro 8,00

Nuggets di pollo con patatine+bibita - Chicken nuggets with chips and drink

Hot dog con wurstel di pollo con patatine e bibita – Hot dog with chicken sausages, chips and drink

Mini pizza con bibita-Little pizza and drink

Pizze cotte nel forno a legna (solo a cena)- Pizze (only for dinner) wood oven

Margherita euro 6,00 – Tomatoes and mozzarella cheese euro 6,00

Napoli euro 6,00 – Napoli tomatoes, mozzarella cheese, capers and anchovies euro 6,00

Marinara euro 5,00 – Marinara tomatoes, garlic and chili peppers euro 5,00

Cotto e funghi euro 8,00 – Tomatoes, mozzarella cheese, boiled ham and mushrooms euro 8,00

Speck e mascarpone euro 8,00 – Tomatoes, mozzarella cheese, smoked ham and mascarpone soft cheese euro 8,00

Cotto e gorgonzola euro 8,00 – Tomatoes, mozzarella cheese, boiled ham and Gorgonzola blue cheese euro 8,00

Salamino piccante euro 7,00 – Tomatoes, mozzarella cheese and peperoni euro 8,00

Capricciosa euro 8,00 – Capricciosa tomatoes, mozzarella cheese, boiled ham, artichokes, olive and mushrooms euro 8,00

Focaccia con il cotto euro 7,00 – Focaccia with boiled ham euro 7,00

Simo rossa con mozzarella,olio tartufato,crudo di Parma e rucola euro 10,00 – Simo tomatoes, mozzarella cheese, Parma's ham, truffled oil and rocket salad euro 10,00

France bianca con mozzarella,pecorino e salsiccia – France mozzarella cheese, pecorino cheese and sausages euro 8,00

Ali rossa con mozzarella,burrata,pistacchio e pancetta – Ali tomatoes, mozzarella cheese, burrata, bacon and pistachio euro 8,00

Carioca rossa,cipolla di tropea, pancetta e peperoncino euro 8,00 – Carioca tomatoes , mozzarella cheese, red onion, bacon and chili peppers euro 8,00

Pane arabo al crudo euro 10,00 – Focaccia with mozzarella cheese, Parma's ham, fresh tomatoes and salad euro 10,00

Calzone euro 7,00 – Calzone with cooked ham euro 7,00

Tonno e cipolla euro 7,00 – Tomatoes, mozzarella cheese, tuna and onion euro 7,00

Della casa bianca con pomodoro fresco e rucola euro 7,00 – House's pizza mozzarella cheese, fresh tomatoes and rocket salad euro 7,00

con mozzarella di bufala tutte due euro in più – Buffalo mozzarella cheese euro 2 more

Dessert euro 4,00

Cheesecake al mojito – Mojito cheesecake

Sbriciolona alla nutella – Nutella crumbled

Tortino alla nutella – Nutella pie

Panna cotta lamponi, cioccolato o caramello - Panna cotta chocolate, raspberries or caramel

Crema brulee

Dessert Versilia rum , whisky

Sorbetto al limone- Lemon sorbet euro 3,00

Cantucci con il vin santo- Sweet wine and biscuits from Prato euro 5,00

N.B rivolgersi al personale di sala x consultare il libro degli allergeni - Talk to the staff for the book of allergens

Vini al calice- Wine glass

Bolgheri Zuzzurellone euro 6,00

Morellino di Scansano tenuta Agostinelli euro 5,00

Rosso di Montalcino Il Veltro euro 5,00

San Miniato Chianti bio Tenuta Pelliccioni Agrisole euro 5,00

Vermentino toscano non filtrato (unfiltered) tenuta Agostinelli euro 4,00

Carmignano Vin Ruspo rosato euro 4,00

Prosecco Valdobbiadene euro 4,00

Infermento bianco o rosato euro 4,00

## Birre artigianali

### Birrificio Lami

La mìa Bionda-**Lager beer** 4,9 % 33cl euro 5,00/ 75 cl euro 12,00

La mìa Rossa – **Red beer** 6,2% 33 cl euro 5,00/75 cl euro 12,00

La mìa Ambra – **Amber beer** 6,2 % 33 cl euro 5,00/75 cl euro 12,00

### Microbirrificio Nemus

Flora 5,5% 33cl birra ambrata (prima classificata tra le artigianali nel 2020)- **Gruit ale , first place in the homemade beer in italy for the 2020 euro 5,00**

Otus 6,7% 33 cl doppio malto- **Amber ale euro 5,00**

Meles 5,0% 33cl birra scura- **English porter euro 5,00**

### Birre speciali

Weissbier 50cl euro 6,00

Ichnusa non filtrata 50 cl euro 5,00

Corona 33 cl euro 4,00

Beck's 33cl euro 4,00

Tennent's strong 33cl euro 4,00

St.stefanus birra d'abbazia belga- **Belgian abbey beer** 7,0% 33cl euro 6,00

## VINI ROSSI-RED WINES

Vino della casa euro 10,00 (Lucca)-house's wine euro 10,00

### I vini BIOLOGICI -BIOLOGICAL wines

**Novità: Podere Pellicciano Agrisole-New entry :Podere Pellicciano Agrisole**

-San Miniato-14% 2018 Chianti docg Sangiovese, Canaiolo e colorino euro 20,00

-Mafefa -14,5% 2015 Sangiovese, Malvasia, Colorino affinato 1 anno in barriques euro 20,00

-Malvasia Nera-14,5% 2015 Malvasia in purezza affinato in barriques euro 35,00

-InFermento bianco – 10,5% 2019 ancestrale igt naturale euro 18,00

-InFermento rosato – 11,5 % 2019 ancestrale igt naturale euro 18,00

-Arialdo-12,5% Sangiovese in purezza 100% (Dalle nostre mani Fucecchio) euro 16,00

-Foglia Tonda-11,5% Foglia tonda antico vitigno toscano (anche freddo) (Dalle nostre mani) euro 22,00

-Foglia tonda riserva di Botte 2012-11,5% Foglia tonda (Dalle nostre mani) euro 25,00

### I vini locali-Local wines

Vigna del Greppo (Montecarlo di Lucca)-12,5% euro 12,00

-Il Ghizzano(Pecciolli)-13,5% Sangiovese e Merlot da uve biologiche vino fresco e fruttato di grande bevibilità euro 25,00

-Brunotto (Rosso di Toscana)2016-13% San Giovese, Cabernet Sauvignon, Merlot euro 15,00

-Il Cipressino I.G.T (Poggio agli Scalzi) -12,5% profumo fruttato a bacca rossa euro 15,00

### ***I vini della Maremma-Wines from southern tuscanry***

-Morellino di Scansano Tenuta Agostinetto docg 2016- 13,5 % euro 24,00

-Donna Olimpia **Bolgheri** rosso doc-15% Uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet franc euro 30,00

-Zuzzerellone **Bolgheri Superiore** 2013-13,5% euro 28,00

-Tegoleto **Bolgheri** rosso merlot,cabernet,sauvignon,syrah,sangiovese 13,5% euro 24,00

### ***I piccoli 375 cl ( casa bianco e rosso 5,00)***

Montecarlo rosso e bianco euro 6,00

Morellino di Scansano Motta euro 12,00

Chianti Sensi euro 12,00

Chianti colli senesi euro 12,00

**Chianti La Pieve Fiaschetto 1l** 2016 -12,5% euro 15,00

**Extra: Amarone della Valpolicella 2012 -15% euro 50,00**

### ***I grandi vini dalla Toscana-The best of Chianti***

-Brunello Caparzio 2009 (Montalcino) -13,5% euro 50,00

-Brunello Il Veltro-13,5% euro 35,00

-Rosso di montalcino il Veltro-14,5% euro 20,00

-Rosso di Montalcino Poggio dell'acquila – 14% euro 28,00

-Savignola Paolina Chianti riserva 2008 -13,5% euro 35,00

-Carmignano S.Cristina in Pilli(Carmignano Prato)-14% Sangiovese,Canaiolo Nero e Cabernet euro 24,00

-Fonterutoli (Toscana)-13,5% euro 35,00

-Supertuscany Monteloro I.G.T 2006.13,8% sangiovese e colorino euro 27,00  
-Vino Nobile di Montepulciano Tenute del Cerro sangiovese 90% mammolo 10% fruttato ,affinato in botti di rovere 12 mesi 2012-13,5% euro 30,00

-**Armonia Casadei IGT 2016**-13,5% affinato in barrique x 12 mesi euro 22,00

-**Rosato di Carmignano-Vin Ruspo Fattoria Ambra 13,5%** euro 20,00

### **I Vini del Sud-Wines from southern Italy**

-Cannonau di Sardegna- Primo Scuro-13,5% euro 18,00

-Nero D'avola(Sicilia)- Gradiva Casa di Grazia 13% euro 24,00

-Aglianico -D'Antiche terre 13,5% euro 25,00

**Vini Bianchi della casa fermo o frizzante euro 10,00**

**House's white wines gas or no gas euro 10,00**

-Gagio(Fucecchio)-12,5% Trebbiano in purezza bio euro 10,00

-Vermentino Profondo tenuta Agostinetto non filtrato doc 2018-13,5% euro 20,00

-Vigna del Greppo (Montecarlo Lucca)-12,5% euro 12,00

-Muller Thurgau(Trentino) euro 22,00

-Traminer(Sudtirolo) euro 20,00

**Bollicine**-Prosecco Collalto Valdobbiadene docg 75cl o 375 ml euro 20,00-euro 9,00

-Moscato d'Asti La Caudrina docg euro 20,00