



*Il Rifugio
è lieto di avervi ospiti
e
vi augura
Buon appetito*

Nella preparazione dei piatti qualora a causa della stagionalità non fosse possibile utilizzare prodotti freschi, in sostituzione, verranno utilizzati prodotti congelati o surgelati. Per evitare equivoci il personale di sala è lieto di dare tutte le spiegazioni in merito.

1 NOSTRI MENÙ

MENÙ FUNGO E TARTUFO

Antipasto Caldo

Tagliatelle ai funghi

Agnellotti al tartufo

Scalmarita al pepe verde

Tagliata al tartufo

Porcini fritti

Dolce

38,00 a persona

MENÙ TOSCANO

Antipasto freddo toscano

Cappelle alla fonduta

Pici al ragù

Tagliata all'olio

Agnello al forno

Dolce

30,00 a persona

MENÙ TURISTICO

Crostini rossi e neri

Gnocco alla pomarola

Milanese

Patate Fritte

18,00 a persona

Tutti i Menù elencati comprendono acqua, vino e caffè.

Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica su prenotazione è possibile degustare il nostro menù di pesce.

ANTIPASTI

Antipasto Caldo 14,00

(Specialità di Funghi e tartufi)

Classico antipasto freddo toscano 12,00

(affettati, crostini, formaggio)

Porcini sottolio 8,50

Pecorino al tartufo 5,00

Insalata Caterina 5,00

Crostino tradizionale toscano 6,00

Assaggio di formaggi regionali 9,00

PRIMI PIATTI

Agnolotti al tartufo 12,00

Fagottini mantecati al fossa 12,00

Cappelle di Michelangelo 12,00

(Fonduta ai porcini o al tartufo)

Tagliatelle ai funghi 10,00

Tortellini alla Norcina 12,00

Ravioli alla boscaiola 10,00

Gnocchi pomarola e basilico 10,00

Pici al ragù di chianina 10,00

SECONDI PIATTI

Tagliata al tartufo 40,00 al kg

Fiorentina 30,00 al kg

Filetto ai porcini 15,00

Agnello presalé al forno 15,00

Piccione arrosto 15,00

Scamone alla Mario 12,00

Agnello dell'appennino fritto 12,00

Tagliata di Cinta Senese sale grosso e limone 25,00 al Kg

Guanciafino di Cinta Senese al tartufo 10,00

CONTORNI

<i>Porcini trifolati</i>	8,00
<i>Porcini fritti</i>	6,00
<i>Patate fritte</i>	3,00
<i>Spinaci saltate aglio e olio</i>	3,00
<i>Insalata mista</i>	3,00
<i>Fagioli in bianco</i>	3,00

P1ZZE

Margherita 5,00
(pomodoro e mozzarella)

Calzone Farcito 8,00
(prosciutto cotto, mozzarella, funghi, carciofi e salsiccia)

4 Stagioni 7,00
(funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)

Capricciosa 7,00
(funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)

Bomba 7,00
(metà pizza, metà calzone)

Tartufo 8,00

(Margherita con tartufo)

Porcini 8,00

(Margherita con porcini)

Fagotto del Camaiano 8,00

(Verdura di stagione e letto di rucola)

Kamicase 8,00

(gorgonzola, salame piccante, prosciutto crudo)

Prosciutto e funghi 7,00

(Prosciutto cotto e champignon)

Salame Piccante 6,50

Napoletana 6,50
(capperi e acciughe)

4 Formaggi 6,00
(Salsa di formaggi)

Boscaiola 7,00
(olive, funghi, cipolla)

Rustica 7,00
(salame piccante e cipolla)

Texana 7,00
(salame piccante e capperi)

Calzone 7,00
(prosciutto cotto e mozzarella)

DESSERT

Fantasia dello chef 8,00

(Assaggio a scelta dello chef tra i dolci di giornata)

Cantucci e vin santo 4,00

Panna cotta 4,00

(Cioccolato o frutti di bosco)

Crema catalana 4,00

Zuppa inglese 4,00

Sorbetto al limone 3,00

Tiramisù 4,00

Cheesecake 4,00

Nella preparazione dei piatti qualora a causa della stagionalità non fosse possibile utilizzare prodotti freschi, in sostituzione, verranno utilizzati prodotti congelati o surgelati. Per evitare equivoci il personale di sala è lieto di dare tutte le spiegazioni in merito.

Acqua in bottiglia 2,00

Vino della casa in bottiglia 6,00

0,25 litri 2,50

0,50 litri 4,00

Birra piccola 2,00

Birra media 4,00

Birra in bottiglia 3,50

Birra Luppolaia 10,00

Caffè 1,00

Cappuccino 1,50

Grappe e Amari 2,00

Selezioni o Riserve di distillati il prezzo varia a seconda del prodotto

Coperto 1,50