



Menù

*LA CUCINA DEL DE BARDI RISPESCHIA
IL SUO AMBIENTE, DOVE SPICCA IL SUO
CALORE ED EVIDENZA LA TRADIZIONE
DEL NOSTRO TERRITORIO E STORIA*

ANTIPASTI


Gran selezione di affettati (3,5,9)
e salumi scelti
18 €

Degustazione di formaggi
accompagnati da miele
e mostarda di pere senapata (2,3)
18 €

Tartare di Scottona battuta a coltello
burrata e Tartufo (3)
22 €

Carosello di crostini misti (3,5,9)
14 €

Crostino vizioso con porcini (3,9)
e tartufo nero
16 €





PRIMI

Pappardelle al cinghiale mugellano

18 € (9,12,14)

Tortello al formaggio di fossa e pere affogato al
pecorino e granella di noci (2,3,9,14)

18 €

Tortello mugellano al ragù
di Filetto di scottona (3,9,12,14)

18 €

Tagliolino al pomodoro con
burrata e basilico (3,9,14)

16 €

Tagliolini al tartufo nero fresco (3,9,14)

24 €





BISTECCHE

Le Nostre Bistecche (3)
sono servite con patate all'antica
e hanno tutte una frollatura
minima di 30 giorni

Scottona Piemontese
57€ al Kg

Black Angus Irlandese
85€ al Kg

Filetti

Filetto al tartufo (3)
35€


Filetto al pepe verde dijon (3,11)
30€

Filetto alla griglia (3)
26€

Secondi

Ossobuco alla Fiorentina (12)
20€

Polpette di Scottona
su crema di piselli & maionese
alla paprika dolce (3,9,14)
20€



CONTORNI

Insalata di carciofi (3,2,13)
su letto di misticanza e pecorino 16 €
Patate all'antica 7 € (7,2)
Spinaci saltati 7 € (7)
Misticanza di stagione 7 € (7)
Fagioli Borlotti 7 € (7)

DESSERT

Tutti i dolci sono di nostra produzione

Panna cotta (3,9,14)
fragola, cioccolato, crema di noci
8 €

Cheesecake cotto (3,9,14)
fragola, cioccolato, crema di noci
8 €

Tiramisù (3,9,14)
8 €

Millefoglie (3,9,14)
8 €

*coperto 3 €
acqua 4 €
caffè 2 €
Birra 7 €
cocacola 5 €
amaro 4 €
grappa 4 €
grappa premium 8 €

ELENCO ALLERGENI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 

*vi invitiamo ad avvisarci se avete intolleranze o allergie prima di ordinare.
Buon appetito da tutto lo staff.

DE BARDI