



il Giardino di Caino

Menù

Crostini Toscani (patè di fegatini) € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-6-10-)

Prosciutto di Cinta Senese Aia della Colonna (100gr)

€ 16,00

Selezione di Salumi

€ 18,00

Insalata di Rughetta, barbabietole, caprino e noci

€ 10,00

Allergen \ Allergeni (1-4)

I Formaggi di Pecora e Capra con le nostre confetture

€ 12,00

Allergen \ Allergeni (4)

Mini Panino con il Lampredotto € 6,00

Allergen \ Allergeni (4-10-12)

Crostino Ricotta di Manciano e Gamberi € 16,00

Allergen \ Allergeni (4-8-10)

Carpaccio di Branzino con pomodori verdi e basilico

€ 15,00

Allergen \ Allergeni (6)

Spaghetti Cipollotto e Limone € 14,00

Allergen \ Allergeni (4-10)

Mezze Maniche Cacio, Pepe e gamberi al Lime € 16,00

Allergen \ Allergeni (7-8-10-4)

Tortello Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia € 15,00

Allergen \ Allergeni (4-10-)

Parmigiana di melanzane € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-12)

Trippa di Nonna Angela € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-12)

Tagliata di Maremmana con patate al forno € 20,00

Tonno Tataki con zucchine marinate € 18,00

Allergen \ Allergeni (6-14)

Agnello in guazzetto con sformatino di verdure

€ 18,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Pollo alla cacciatora con verdure di stagione al forno

Allergen \ Allergeni (6-14)

€ 16,00

Millefoglie di Valeria € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Gelato Artigianale € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5)

Cannoli alle mandorle con mousse di cioccolato e
crema al Grand Manier € 10,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
2. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide