

# Semplicemente Totarello

## ANTIPASTI

Antipasto Creativo 5 portate	14.00
Tagliere Mangalica	10.00
Tagliere Formaggi	8.00
Un Caldo	3.00

## PRIMI

Gnocchi con Fonduta di Pecorino di Pienza, Noce moscata e Nocciole	12.00
Pici Ragù rosso	11.00
Fettuccine Ragù bianco e Verdure di stagione	12.00
Tortellone farcito di Ricotta di Pienza con Pomodoro e Pistacchi	12.00

## SECONDI

Fiorentina	75.00/Kg
Bistecca	70.00/Kg
Filetto di Cinta senese al Chianti	20.00
Peposa	15.00

## CONTORNI

Verdure di Stagione	4.00
---------------------	------

## DOLCI

5.00

# CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

Brunello di Montalcino la Leccia 2013 14%	60.00
Hermes Omina Romana 13,5%	25.00
Merlot Omina Romana	30.00
Pulzianum Omina Romana	22.00
Primitivo di Manduria Mandus 14%	26.00
Chianti Sant'Alfonso 14,5%	22.00
Chianti Terra delle Grazie 13%	15.00
Atratti	16.00

## VINI BIANCHI

Cervaro della Sala Antinori 12,5%	60.00
Conte dell Vipera Antinori 12,5%	30.00
Tellus Falesco 12,5 %	20.00
Attratti 13,5%	14.00
Vernaccia di San Gimignano Rocca delle Macie 13 %	14.00