











Gli Antipasti

€

Tagliere del Norcino 	11
selezione di affettati e insaccati, bruschetta	
Antipasto di Cinghiale 	13
selezione di affettati e insaccati, bruschette di cinghiale	
Tagliere della Capanna (per due persone)	26
selezione di affettati e insaccati, bruschette, formaggi e fritti	
Fantasia d'Inverno 	12
spuma di formaggio fresco con lamelle di tartufo nero e crumble salato	
Tagliere di Formaggi Misti  	16
selezione di formaggi locali con mostarde	
Tartare di Manzo 	15
Vellutata di Zucca con Funghi Chiodini e Pane Tostato  	7



I Primi Piatti

€

Spaghettoni Acqua e Farina Fatti in Casa all'Amatriciana	✕	10
Fettuccine all'Uovo Fatte in Casa con Cinghiale (in bianco)	✕	12
Tagliolini all'Uovo Fatti in Casa con Tartufo	✕ ✓	14
Fettuccine all'Uovo Fatte in Casa con Funghi Porcini	✕ ✓	14
Risotto con Zucca e Rosmarino	✕ ✓ ✓	12

Tutta la nostra pasta fatta in casa è trafilata al bronzo



I Secondi Piatti dal Brucere

€

Controfiletto (circa 300 gr)

16

porzione disossata e senza filetto della T-Bone. Si tratta di un taglio tenero, adatto per cotture brevi e poco elaborate, che non asciugano la carne

Entrecote di Manzo (circa 300gr)

18

Taglio nobile della costata, di cui è il cuore. Il grasso e la cottura alla brace le donano un sapore intenso.

Costolette d'Agnello

14

Sovracoscio Disossato di Pollo

10

Maialino

13

Spiedone della Capanna

22

consigliato per 2 persone



I Nostri Tagli

4-9€/hg

Buttera di Manzo

taglio della lombata, tipico della Bassa Maremma, senza il filetto

Fiorentina di Manzo

taglio della lombata. Ha nel mezzo l'osso a forma di T (in inglese T-Bone) con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Altezza minimo 5 cm, adatta a chi piace la carne con cottura "al sangue"

Bistecca di Manzo

parte anteriore del lombo (costata)

Tomahawk di Scottona

E' una costata di manzo che dalla lombata procede verso l'anteriore dell'animale, precisamente dalla quinta alla prima vertebra dorsale fino al collo. L'osso viene lasciato intatto in tutta la sua lunghezza. La carne, fortemente marmorizzata, è molto saporita e succosa.

Gluten Free: Specificare la richiesta **SENZA GLUTINE SEMPRE** al momento dell'ordine



Le Tagliate

€

Tagliata con Lardo di Colonnata	16
Tagliata con Rucola, Grana e Pachino	16
Tagliata con Olio Cerrosughero e rosmarino	16
Tagliata al Tartufo Nero	18
Tagliata con Sale Grosso dell'Himalaya	16

CHIEDICI LA COTTURA CHE PREFERISCI PER LA CARNE CHE ORDINI

Ricorda che la carne "ben cotta" perde moltissimi liquidi tendendo così a seccarsi ed indurirsi

Gluten Free: Specificare la richiesta **SENZA GLUTINE SEMPRE** al momento dell'ordine



I Contorni *X*

€

Cicoria Ripassata in Padella

5

Insalata Mista

4

Patate Arrosto

4

Gluten Free: Specificare la richiesta **SENZA GLUTINE SEMPRE** al momento dell'ordine