

ilicchio

ENOTECA | BISTRO

Taglieri

PIATTO DI SALUMI | 11.00€
4 salumi locali accompagnati con olive e sottoli

PIATTO FORMAGGI | 11.00€ ✓
4 formaggi locali accompagnati con composte di frutta o miele

PROSCIUTTO E PORCINI SOTTOLIO | 11.00€
Piatto di prosciutto del Falaschi di San Miniato con Porcini Sottolio del Nesti (Abetone)

PIATTO MISTO | 13.00€
3 assaggi di salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta e olive

PIATTO DEL LICCHIO | 16.00€
3 diversi salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta, olive e sottoli e bruschette

Bruschette

GOLOSE | 9.00€ ✓
Bruschette con caprino fresco biologico e pomodorini confit

ILARIA | 9.00€ ✓
Bruschette con caprino fresco biologico, marmellata di fichie noci

SUBLIME | 9.00€
Bruschette con lardo e pomodorini confit

MISTE | 9.00€

VEGAN | 9.00€ ①

AL POMODORO | 8.00€ ①

SPECIALI AL POMODORO | 9.00€ ✓
Bruschette con pomodori freschi e scaglie di formaggio

Piatti di carne

**PIATTO DI PORCHETTA
E FAGIOLI BIOLOGICI | 12.00€**

CARPACCIO LONZINO AL VINSANTO | 13.00€
Lonzino al vinsanto preparato con insalata, scaglie di formaggio, sottoli pugliesi e aceto balsamico di Modena.

TONNO DEL CHIANTI - CALDO | 16.00€
"Tonno" di manzo del Palagiaccio servito con fagioli cannellini biologici e cipolla

TONNO DEL CHIANTI - FREDDO | 16.00€
"Tonno" di manzo del Palagiaccio servito con pomodori e cipolla fresca

PEPOSO | 14.00€
Piatto tipico toscano, spezzatino con molto pepe, poco pomodoro, vino rosso e cipolle Borrettane.

TRIPPA FIORENTINA | 12.00€
Piatto tipico della cucina fiorentina, molto gustoso nonostante gli ingredienti "poveri", con scaglie di formaggio.

Piatti con tartufo

BRUSCHETTE MISTE TARTUFO | 12.00€ ✓
Bruschette con pecorino al tartufo fuso, creme e paté al tartufo locale

TARTARA + CARPACCIO DI TARTUFO | 16.00€
Tartara al coltello di Chianina IGP con carpaccio di tartufo locale sott'olio servita con insalata e pomodorini freschi

**ASSAGGI DI FORMAGGI
CON MIELE AL TARTUFO | 14.00€ ✓**
Selezione di formaggi freschi, stagionati e ricotta accompagnati con miele di acacia al tartufo locale

Tartare (Sergio Falaschi)

Tartara al coltello di Chianina IGP allevata in Toscana

TARTARA DEL FALASCHI | 11.00€
Tartara servita con insalata fresca e pomodori

TARTARA AROMATICA | 13.00€
Tartara accompagnata da capperi, scalogno, senape e servita con insalata fresca

TARTARA DEL LICCHIO | 16.00€
Tartara servita con insalata, pomodori freschi e sottoli pugliesi de I Contadini

TARTARA + CARPACCIO DI TARTUFO | 16.00€
Tartara con carpaccio di tarturo sott'olio servita con insalata e pomodorini freschi

Caprese toscana

MOZZARELLA | 11.00€ ✓
Mozzarella del Palagiaccio con pomodori freschi e secchi, origano

STRACCIATELLA | 13.00€ ✓
Stracciatella del Palagiaccio con pomodori freschi e secchi, origano

Pappa al pomodoro

PAPPA AL POMODORO | 8.00€ ✓
Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva

PAPPA CON STRACCIATELLA | 11.00€ ✓
Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva con aggiunta di freschissima stracciatella di fior di latte del Mugello.

Coperto

Vista la qualità dei prodotti usati in tavola, olio extravergine di oliva biologico, aceto balsamico di Modena e il pane di grani antichi, applichiamo un coperto cad. di 1.50€

Piatti di pesce

BURRO E ACCIUGHE | 11.00€
Burro biologico, acciughe del Cantabrico e pane dei Grani Antichi

ACCIUGHE DI MICHELE | 8.00€
Filetti di acciughe con cipolla fresca e aceto balsamico

INSALATA DI FILETTI DI TONNO | 11.00€
Filetti di tonno all'olio di oliva con pomodorini freschi, olive, origano e limone

INSALATA DI BUZZONAGLIA | 11.00€
Buzzonaglia di tonno rosso con insalata, sedano, cipolla, pomodorini e vinagrette alla senape

FANTASIA DI BUZZONAGLIA | 12.00€
Buzzonaglia di tonno rosso con finocchi, cipolla, arancia e olive

TONNO E FAGIOLI | 11.00€
Fagioli cannellini bio e filetti di tonno all'olio di oliva e cipolla fresca

**INSALATA CON FEGATO
DI BACCALA' AFFUMICATO | 13.00€**
Fegato di baccalà affumicato con insalata mista, mix di semi, olive, pomodori secchi e limone

MOZZARELLA E ACCIUGHE | 13.00€
Mozzarella, insalata, capperi, pomodori secchi, acciughe e origano

Insalata, legumi e verdure

HUMMUS CON VERDURE | 7.00€ ✓
Humus di ceci accompagnato da carote, sedano e finocchio freschi

INSALATA FORMAGGI LOCALI | 9.00€ ✓
Insalata, pomodori, formaggio a scelta (tra quelli disponibili) e mix di semi

INSALATA DEL LICCHIO | 12.00€ ✓
Insalata fresca con pomodorini, caprino fresco e mix di semi

PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE | 8.00€ ①
Misto di melanzane, peperoni e zucchine

PIATTO DI SOTTOLI | 9.00€ ①
Misto sottoli (carciofi, pomodori, melanzane, etc...)

INSALATA CECI BIO | 8.50€ ✓
Ceci bio serviti con insalata, pomodorini e scaglie di pecorino

INSALATA LENTICCHIE BIO | 10.00€ ✓
Lenticchie bio servite con formaggio Galaverna e melanzane rustiche a filetti

COCCINO MISTO LEGUMI BIO | 5.00€ ①



Dolci

TORTA PISTOCCHI | 6.00€ V

Torta al cacao Classica (cioccolato) e altri gusti (fragola, pera, caffè, agrumi, peperoncino)

VINSANTO E CANTUCCINI | 7.00€ V

Bicchiere di vinsanto con cantuccini

COPPETTA BAGGIOLO | 5.00€ V

Yogurt e ricotta con frutti di bosco sciroppati del Baggioolo

COPPETTA MIELE E BISCOTTI | 6.00€ V

Yogurt e ricotta con cantuccini e miele

TIRAMISU' LICCHIO | 7.00€ V

(senza mascarpone e uova)
Ricotta e yogurt, caffè, scaglie di cacao e biscotti bio

DOLCE DEL LICCHIO | 5.00€ V

Dolce del giorno

Panini classici

MONTESPERTOLI | 4.50€

Con un salume a scelta tra salame, prosciutto o finocchiona

PORCHETTA | 5.50€

I' LICCHIO | 7.00€

Prosciutto toscano, pomodori secchi, pecorino fresco e salsa di olive

CAMPAGNOLO | 6.00€

Prosciutto toscano e carciofi sottolio

RUSTICO | 6.00€

Salame toscano, melanzane grigliate e formaggio Galaverna

TOSCANO | 5.50€

Finocchiona e pecorino stagionato

TOSCANO ESTIVO | 6.00€

Finocchiona, pecorino fresco e vellutata di peperoni

SUPERLATIVO | 6.50€

Lonzino al vinsanto e pecorino al tartufo

I' TARTUFAIO | 6.50€

Prosciutto toscano e Beltartufo del Mugello

Panini di mare

IL MATTO | 6.50€

Acciughe, formaggio Galaverna, cipolla fresca e pomodori secchi

SINERGICO | 5.50€

Acciughe e formaggio Blu

ESTIVO | 5.50€

Acciughe, peperoni e paté di olive

TONNO | 6.00€

Tonno, pomodori secchi e vellutata di zucchine

Panini speciali

BLORENZ | 7.00€

Porchetta, formaggio fresco e salsa piccante

GOLOSO | 7.00€

Lardo e pomodorini confit de I Contadini

COME LA PRIMA GUERRA | 7.00€

Prosciutto toscano, formaggio fresco e salsa piccante

Panini vegetariani

VEGANO | 5.50€

Verdure grigliate e salsa di verdure a scelta

FRESCO | 5.50€ V

Ricotta, melanzane grigliate e salsa piccante

PEPERONCINO | 6.00€ V

Pecorino al peperoncino, pomodori secchi e salsa di zucchine

I' BLU | 5.50€ V

Formaggio Blu e verdure grigliate

Vendita di prodotti locali all'interno del Bistro

I prodotti locali utilizzati per comporre i piatti del nostro menù sono tutti acquistabili all'interno del Bistro, sfusi e/o confezionati.

Dall'olio extra vergine di oliva biologico al pane dei grani antichi, tartufo, dai salumi e formaggi di produzione locale ai sottoli pugliesi. Vasta gamma di vini locali e birre artigianali bio di San Gimignano.

Perfetti come idea regalo o per gustarveli di nuovo a casa vostra.

Acqua

ACQUA MINERALE

Naturale o gassata

0,50 litro	1,00€
0,75 litro	1,50€

Caffè

Torrefazione Leonardo

Caffè espresso	1.00€
Caffè espresso doppio	2.00€
Caffè americano	2.00€
Caffè d'orzo	1.00€
Caffè al ginseng	1.00€
Caffè decaffeinato	1.00€
Cappuccino con latte fresco	2.00€

Infusi e tè

Infusi e tè biologici	2.50€
-----------------------	-------

Succhi e bibite

bio

SUCCHI DI FRUTTA 2.50€

100% frutta senza zuccheri aggiunti - vari gusti

Mirtillo 3.50€

TE VERDE 2.50€

Al limone

BIBITE 2.50€

Chinotto, Acqua Tonica, Cedrata, Aranciata e Cola

Birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

SAN GIMIGNANO BIOLOGICO

Bottiglia da 0,33 L

Errante - Wheat Saison 5,0% 5.00€

Sigeric - Blonde 5,0% 5.00€

Detour - Amber Ale 6,0% 5.50€

Roma - IPA 5,0% 5.50€

Nikulas - Triple 9,5% 6.00€

BIRRIFICIO ARTIGIANALE SAN GIMIGNANO BIOLOGICO

Sigeric - Blonde 5,0%

Roma - IPA 5,0%

Alla spina piccola 4.50€

Alla spina media 6.00€

Distillati e alcolici

Vinsanto 4.00€

Vinsanto Fattorie Parri

Mirtillino del Baggioolo 3.00€

Liquore di Mirtilli neri selvatici - BIO

Limoncello 3.00€

Liquore di Limoni

Amaro Empolese 3.00€

Amaro al carciofo toscano

Amaro del Capo 3.00€

Amaro calabrese

China Gambacciani 3.00€

Antico Elisir della casa Empolese

VERMUT 4.00€

bianco o rosso

Grappa bianca 3.00€

Distilleria Nannoni

Grappa riserva 3.50€

Distilleria Nannoni

BRANDY 5.00€

Oro dei carati - Distilleria Nannoni

GRAPPA DI BRUNELLO

RISERVA 5.00€

Oro dei carati - Distilleria Nannoni

ACQUAVITE DI BRUNELLO

DA SIGARO TOSCANO

Distilleria Nannoni 5.00€

RHUM, WHISKY, GIN 5.00€

A seconda della disponibilità

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento No. 1169/2011, informiamo i nostri clienti che i piatti a voi serviti possono contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso

l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato

D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland

(*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a

10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi

per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti

conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Dessert

PISTOCCHI'S CAKE | 6.00€

Artisanal chocolate cake available as Classic (dark chocolate) or other flavours (strawberries, pear, coffee, citrus, red hot chilli peppers)

VINSANTO AND CANTUCCINI | 7.00€

A glass of vinsanto and Cantuccini cookies

BAGGIOLO'S CUP | 5.00€

Yogurt and ricotta served with local berries in syrup

HONEY AND CANTUCCINI CUP | 6.00€

Yogurt and ricotta served with cantuccini and honey

TIRAMISU' LICCHIO | 7.00€

(without mascarpone and eggs)

Yogurt and ricotta served with coffee, cocoa flakes and organic biscuits

LICCHIO'S DESSERT | 5.00€

Cake of the day

Classic panini

MONTESPERTOLI | 4.50€

With salame, prosciutto or finocchiona

PORCHETTA | 5.50€

I' LICCHIO | 7.00€

Prosciutto toscano, dried tomatoes, fresh pecorino and olives patè

CAMPAGNOLO | 6.00€

Prosciutto toscano and artichokes

RUSTICO | 6.00€

Salame toscano, grilled eggplants and "Galaverna" cheese

TOSCANO | 5.50€

Finocchiona and seasoned pecorino

TOSCANO ESTIVO | 6.00€

Finocchiona, pecorino and bellpeppers patè

SUPERLATIVO | 6.50€

"Lonzino" aged with "Vinsanto" and truffled pecorino cheese

I' TARTUFAIO | 6.50€

Prosciutto toscano and "Beltartufo del Mugello" (truffled fresh cheese)

Seafood panini

IL MATTO | 6.50€

Anchovies, "Galaverna" cheese, fresh onion rings and dried tomatoes

SINERGICO | 5.50€

Anchovies and "Blu di Camporbiano" cheese

ESTIVO | 5.50€

Anchovies, grilled bellpeppers and olives patè

TONNO | 6.00€

Tuna fillets, dried tomatoes and zucchini patè

Special panini

BLORENZ | 7.00€

Porchetta, fresh cheese and hot spicy sauce

GOLOSO | 7.00€

Magazzini's Lardo and confit cherry tomatoes

COME LA PRIMA GUERRA | 7.00€

Prosciutto toscano, pecorino cheese and hot spicy sauce

Vegetarian panini

VEGANO | 5.50€

Grilled vegetables and vegetables patè

FRESCO | 5.50€

Ricotta, grilled eggplants and hot spicy sauce

PEPERONCINO | 6.00€

Red hot chilli pepper pecorino cheese, dried tomatoes and zucchini patè

I' BLU | 5.50€

"Blu di Camporbiano" cheese and grilled vegetables

Local products sales inside the Bistro

The local products used to compose all the dishes in our menu can be purchased in the Bistro.

Organic extra virgin olive oil, ancient grain sourdough bread, truffles, local cold cuts and cheeses, and Apulian pickles available. Big selection of local and organic wines and beers.

Perfect as a gift idea or as a souvenir of your Tuscan experience.

Water

MINERAL WATER

Still or sparkling

0,50 liter	1,00€
0,75 liter	1,50€

Coffee

Torrefazione Leonardo

Espresso	1.00€
Doble Espresso	2.00€
Americano	2.00€
Barley	1.00€
Ginseng	1.00€
Decaffeinated espresso	1.00€
Cappuccino with fresh milk	2.00€

Herbal teas - tea

Organic Yogi tea	2.50€
------------------	-------

Soft drink

Organic fruit juices 2.50€

100% fruits with no added sugar different flavours

Blueberries 3.50€

LEMON GREEN TEA 2.50€

BIBITE 2.50€

Chinotto (myrtle-leaved orange), Tonica (tonic), Aranciata (orangeade), Cedrata and Cola

Beer

SAN GIMIGNANO ORGANIC LOCAL ARTISANAL BREWERY 0,33 L Bottle

Errante - Wheat Saison 5,0%	5.00€
Sigeric - Blonde 5,0%	5.00€
Detour - Amber Ale 6,0%	5.50€
Roma - IPA 5,0%	5.50€
Nikulas - Triple 9,5%	6.00€

SAN GIMIGNANO ORGANIC LOCAL ARTISANAL BREWERY

Sigeric - Blonde 5,0%
Roma - IPA 5,0%

Draught beer - small	4.50€
Draught beer - medium	6.00€

Spirits and dessert wines

Vinsanto 4.00€
Vinsanto Fattorie Parri

Mirtillino del Baggiole 3.00€
Blueberry liqueur (organic)

Limoncello 3.00€
Lemon liqueur (organic)

Amaro Empolese 3.00€
With Tuscan artichoke

Amaro del Capo 3.00€
From Calabria

China Gambacciani 3.00€
Ancient elixir for a long life

VERMUTH bianco o rosso 4.00€

Grappa bianca 3.00€
Nannoni's distillery

Grappa riserva 3.50€
Nannoni's distillery

BRANDY 5.00€
Oro dei carati - Nannoni's distillery

GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA 5.00€
Oro dei carati - Nannoni's distillery

ACQUAVITE DI BRUNELLO DA SIGARO TOSCANO 5.00€
Nannoni's distillery

RHUM, WHISKY, GIN 5.00€
Different brands selection

ALLERGENS

Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/2011 lists 14 food allergens that must always be labelled in pre-packed and non-prepacked foods. The dishes in the menu may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats.

Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish.

Eggs.

Fish.

Peanuts.

Soybeans.

Milk.

Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts.

Celery (including celeriac).

Mustard.

Sesame.

Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above

10mg/kg in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit.

Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta.

Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid.

ilicchio

ENOTECA | BISTRO

Boards

COLD CUTS BOARD | 11.00€
4 different cold cuts, olives and pickles

CHEESES BOARD | 11.00€ ✓
4 different cheeses, fruit chutney and honey

PROSCIUTTO AND PORCINI MUSHROOMS | 11.00€
Local prosciutto and porcini mushrooms (under oil)

MIX BOARD | 13.00€
3 different cold cuts and 3 cheeses, fruit chutney and olives

LICCHIO'S PLATE | 16.00€
3 different cold cuts and 3 different cheeses, fruit chutney, olives, pickles and bruschette

Bruschette

GOLOSA | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh organic goat cheese and confit cherry tomatoes

ILARIA | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh organic goat cheese, figs jam and nuts

SUBLIME | 9.00€
Bruschetta with lard and confit cherry tomatoes

MIX | 9.00€

VEGAN | 9.00€ 🌱

TOMATOES | 8.00€ 🌱

SPECIAL TOMATOES | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh tomatoes and local cheese

Meat plates Typical Tuscan's recipe

PORCHETTA | 12.00€
Roasted pork served with organic beans

PORK LOIN CARPACCIO | 13.00€
Lonzino "al Vinsanto" served with fresh salad and freshly grated local cheese, selection of pickles from Puglia and balsamic vinegar from Modena

CHIANTI "TUNA" - HOT | 16.00€
Beef meat served with organic "cannellini" beans and fresh onion rings

CHIANTI "TUNA" - SALAD | 16.00€
Beef meat served with tomatoes and fresh onion rings

PEPOSO | 14.00€
Beef meat stewed with black pepper and tomatoes sauce, served with grilled onions

TRIPPA FIORENTINA | 12.00€
Typical recipe of Florentine cuisine, very tasty despite the "poor" ingredients, with flakes of local cheese

Truffle plates

BRUSCHETTE MIX WITH TRUFFLE | 12.00€ ✓

TARTARE WITH TRUFFLE CARPACCIO | 16.00€
Tartare with truffle carpaccio in oil served with salad and fresh cherry tomatoes

CHEESES BOARD WITH TRUFFLE HONEY | 14.00€ ✓
Selection of fresh and aged cheeses, ricotta, paired with truffle acacia honey

Tartare (Sergio Falaschi)

Tuscan Chianina IGP beef tartare

FALASCHI'S TARTARE | 11.00€
Tartare served with fresh salad and tomatoes

AROMATIC TARTARE | 13.00€
Tartare served with capers, shallots, mustard and fresh salad

LICCHIO'S TARTARE | 16.00€
Tartare served with salad, fresh tomatoes and selection of pickles from Puglia

TARTARE WITH TRUFFLE CARPACCIO | 16.00€
Tartare with truffle carpaccio in oil served with salad and fresh cherry tomatoes

Tuscan caprese

MOZZARELLA | 11.00€ ✓
Local mozzarella served with fresh and dried tomatoes, basil and origan

STRACCIATELLA | 13.00€ ✓
Local stracciatella served with fresh and dried tomatoes, basil and origan

Pappa al pomodoro

PAPPA AL POMODORO | 8.00€ ✓
Typical Tuscan recipe with tomato, bread, garlic and basil with extra virgin olive oil

PAPPA CON STRACCIATELLA | 11.00€ ✓
Typical Tuscan recipe with tomato, bread, garlic and basil with extra virgin olive oil served with local stracciatella

Service

We apply a 1.50 € par person since all plates are accompanied by high quality products like bread made with traditional local grain, extra virgin organic olive oil and balsamic vinegar.

Fish plates

ANCHOVIES, BUTTER AND BREAD | 11.00€
Organic butter, Cantabrian anchovies and ancient grain bread

MICHELE'S ANCHOVIES | 8.00€
Anchovies fillets with fresh onion and balsamic vinegar

TUNA FILLETS SALAD | 11.00€
Tuna fillets in olive oil with fresh and dried tomatoes, olives, origan and vinaigrette dressing

BUZZONAGLIA SALAD | 11.00€
Bluefin tuna buzzonaglia with salad, celery, onion, cherry tomatoes, olives and mustard vinaigrette

BUZZONAGLIA FANTASY | 12.00€
Bluefin tuna buzzonaglia with fennel, onion, orange and olives

TUNA AND BEANS | 11.00€
Organic "cannellini" beans, Tuna fillets in olive oil and fresh onion rings

SMOKED COD LIVER SALAD | 13.00€
Smoked cod liver with green salad, olives, dried tomatoes, origan and lemon zests

MOZZARELLA AND ANCHOVIES | 13.00€
Local mozzarella served with dried tomatoes, anchovies and origan

Salad, legumes and vegetables

HUMMUS WITH VEGETABLES | 7.00€ ✓
Hummus and fresh carrots, fennel and celery

SALAD WITH LOCAL CHEESES | 9.00€ ✓
Salad with fresh tomatoes, cheese and seeds mix

LICCHIO'S SALAD | 12.00€ ✓
Salad with fresh tomatoes, fresh organic goat cheese and seeds mix

GRILLED VEGETABLES PLATE | 8.00€ 🌱
Mix of grilled eggplants, bell peppers and zucchini

PICKLES PLATE | 9.00€ 🌱
Selection of pickles (artichokes, dried tomatoes, eggplants, etc...)

ORGANIC CHICKPEAS SALAD | 8.50€ ✓
Organic chickpeas, fresh salad and tomatoes, freshly grated local pecorino cheese

ORGANIC LENTILS SALAD | 10.00€ ✓
Organic lentils, local cheese and eggplants fillets

BOWL OF ORGANIC LEGUMES | 5.00€ 🌱

