



## I NOSTRI ANTIPASTI



### *Tagliere all'Italiana - (Minimo due persone)*

Salame, Capocollo, Mocetta d'Asino, Carne salata di Cavallo, Culatello  
Testina, Guanciale, Speck Alto Adige, Bresaola Valtellina Con polenta e salsiccia  
\*\*\*\*\*

### *Tagliere Tosco Bergamasco - (Minimo due persone)*

Pancetta, Salame, Lardo, Coppa, Cacciatore stagionato, Lonzino, Finocchiona e  
prosciutto Crudo di Cinta Senese, Con polenta e salsiccia  
\*\*\*\*\*

### *Tagliere di mare - (Minimo due persone)*

Insalata di Seppie tiepida, Tonno affumicato, Capesante e Cozze gratinate,  
Scampi e gamberi al vapore Con polenta e seppioline in umido.

## PRIMI PIATTI di Mare

### *Risotto con filetti di triglia e Gamberoni -*

(circa 20 minuti d'attesa)

### *Garganelli con Chele di Granchio -*

e Bottarga di Orbetello

### *Tagliolini al Ragù d'Astice -*

Con pomodorini Pachino

## PRIMI PIATTI di Terra

### *“ La RIBOLLITA ” -*

Zuppa Toscana con cavolo nero e crostoni di pane

### *Trippa Senese con crostone di pane -*

e pecorino di Pienza

### *Pici al ragù di Chianina -*

E parmigiano a scaglie

### *Casonsèi D.o.c. di nostra produzione-*

burro, salvia e pancetta

### *Garganelli con fonduta di Toma della Maremma*

e sfilacci di carne Chianina

### *Gnocchi di pane al cavolo nero -*

e fonduta di Parmigiano



La Trattoria Falconi pratica servizio di Mescita al Bicchiere

In mancanza di prodotti freschi la Trattoria Falconi Segnerà l'uso di prodotti Surgelati

PERCENTUALE DI SERVIZIO 10%

## SECONDI di PESCE

*Calamaro ripieno -*

In salsa di pomodoro e basilico

*Filetto di Branzino alle olive con Gamberoni allo Speck -*

Con macedonia di verdure

*Padella di Cozze AL GORGONZOLA-*

*LA CIOTOLA DI PESCE - (Minimo due persone)*

(Mix di gamberoni, scampi, totani, cozze, vongole, in guazzetto di pomodoro)

## SECONDI di TERRA

**IL GRAN PIATTO DI BOLLITO CON SENAPE MOSTARDA E SALSA VERDE -**

(Mix di LINGUA, MUNETTO, PIEDINO di MAIALE, GALLINA E GUANCIALE)

*Arrosto di Capocollo con porcini, panna prezzemolo e polenta -*

*Orecchia di Elefante (Braciola di Vitello) alla Milanese -*

*Petto d'Anatra al forno con crema al vin Santo e Castagne-*

*Braciola di maialino Toscano con fonduta di Branzi e carciofi -*

*Filetto di Vitello Scaloppato con caponata di Zucchine e crema al Chianti -*

*Cinghiale stufato al Morellino con olive nere e polenta -*

*Tartare di Filetto di carne Chianina // o Battuta alla Piemontese -*

*Tris di formaggi alla piastra con polenta e porcini, panna e prezzemolo -*

*Selezione di 9 Formaggi con marmellate e mostarde caserecce -*

## AL BRACIERE

*Il Filetto di Montepulciano*

(CUORE DI FILETTO DI CHIANINA PASSATO AI FERRI CON SALE MARINO E SPEZIE)

(Minimo quattro persone - circa 30 minuti di attesa) **6,00 € al hg**

*Costata di razza CHIANINA Cotta Tagliata e servita con Braciere Rovente*

Con patatine fritte e Fagioli al balsamico - (Minimo due persone) **5,50 € al hg**

*Costata di BUFALO Cotta Tagliata e servita con Braciere Rovente*

Con patatine fritte e Fagioli al balsamico - (Minimo due persone) **4,50 € al hg**

*Costata di razza PIEMONTESE Tagliata e servita con Braciere Rovente*

Con patatine fritte e fagioli al balsamico - (Minimo due persone) **4,50 € al hg**

*Filetto di Chianina servito al tavolo su Braciere rovente -*

*Tagliata di razza Romagnola servita al tavolo su Braciere rovente -*

## CONTORNI

Patate Fritte e/o Arrosto --

Insalate Miste e/o Pomodori --

Verdure al vapore e/o burro e parmigiano --