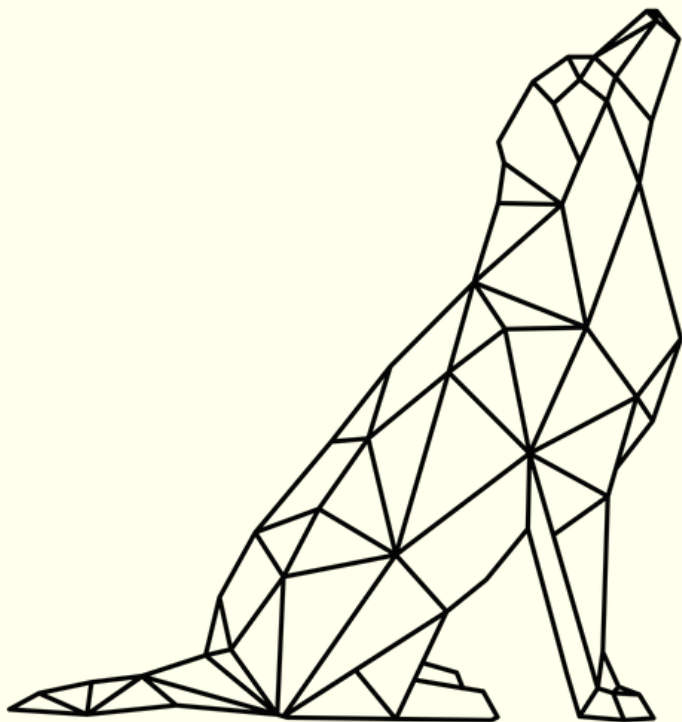




Osteria del CANBIANCO





ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi toscani € 10

Assortment of cured meats and Tuscany cheese (1,5,7,8,9,12)

Frittata di zucchine € 6

Zucchini omelette (3,7)

Pappa al pomodoro € 6

Bread and tomato soup (1,9)

Insalata di mare € 10

Mixed sea food salad (1,2,4,14)



PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole € 12

Spaghetti pasta with mussels (1,14)

Troccoli con broccoli e salsiccia € 10

Troccoli pasta with broccoli and sausages (1,12)

Risotto rapa rossa e gorgonzola € 10

Risotto with red turnip and gorgonzola cheese (1,7)



SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo € 14

Grilled sliced beef

Tagliata di pollo € 10

Grilled sliced chicken

Filetto di gallinella all'isolana € 12

Baked fish fillet with vegetables (1,4)

*Insalatona mista (lattuga, radicchio,
finocchi, pomodoro e tonno) € 8*

Mixed salad (lettuce, red chicory, fennels, tomato, tuna) (4)

CONTORNI

*Insalata mista, patate arrosto,
melanzane a funghetto, piselli € 4*

Salad, roasted potatoes, baked aubergine, peas

PIATTI SPECIALI

Maccheroni sull'anatra € 15

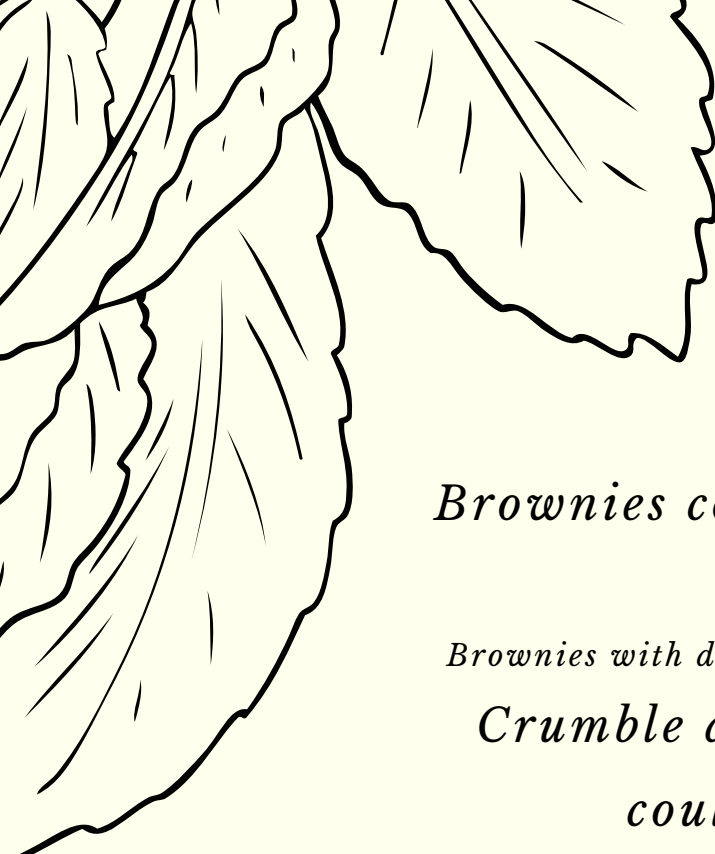
Maccheroni pasta with goose ragout (1,3,9)

Bistecca di Scottona della Garfagnana

€ 5/hg

Grilled Beef Steak





DOLCI

*Brownies con frutta secca su crema inglese
al pistacchio € 6*

Brownies with dried fruits and pistachio english cream (1,3,7,8)

*Crumble di cacao, ricotta all'arancia e
coulis di frutti di bosco € 6*

Chocolate crumble, orange ricotta cream and berries coulis (1,7)

Torta della nonna dell'Osteria € 6

Shortcrust pastry with custard and crunchy pine nuts (1,3,7,8)

ALLERGENI

1. GLUTINE (Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
2. CROSTACEI (Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)
3. UOVA E DERIVATI (Uova e prodotti che contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)
4. PESCE (Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)
5. ARACHIDI E DERIVATI (Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. SOIA (Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
7. LATTE E DERIVATI (Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8. FRUTTA A GUSCIO (Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)
9. SEDANO (Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. SENAPE (Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. SESAMO (Semi interi usati per il pane, farine, anche se lo contengono in minima percentuale)
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.)
13. LUPINI (Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
14. MOLLUSCHI (Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)

