

# GOLOSI? € 7

♥ **QUELLO CON LA CIOCCOLATA** (ALL.3,7)  
Fondant morbido al cioccolato e caramello salato con frutti di bosco

**LA SCHIACCIA 'MBRIAATA** (ALL.1,3,7,12)  
La tipica "Schiaccia briaa" all'Aleatico

♥ **CROSTATATA FALL/WINTER 24-25** (ALL.3,7,8)  
Crostatina di castagne "fatta in casa", pere e cioccolato

**UNA MELA BLU** (ALL.7)  
Mele Cotogne semi-candite al vino con formaggio Blu di Grotta

♥ **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DA PAURA** (ALL.7) € 12  
Blu di grotta, Caprino Bunker e Pecorino Bunker stagionati oltre 5 mesi in una grotta natura della II guerra mondiale serviti con frutti di bosco

**PANE E COPERTO** € 2  
**ACQUA S.PELLEGRINO / PANNA** € 3  
**VINO/PROSECCO AL CALICE** € 7  
**PREMIUM COCKTAILS** € 8  
**CAFFÈ TRINCI** € 2  
**AMARI** € 3,5

## IL TENDITOIO TUTTO PER VOI!

Per tutto il periodo invernale vi diamo la possibilità di avere il locale completamente riservato per i vostri eventi. Compleanno? Ricorrenza speciale? Pranzo in famiglia? Cena aziendale? Fateci quello che volete e non pagate affitti! Definiamo insieme un menù interamente personalizzato sulla base delle vostre esigenze e costruiamo un evento unico! Avrete a disposizione il nostro staff ed un event planner dedicato.

# ALLORA CHE SI MANGIA DI BONO?

il tenditoio  


# TAPAS

♥ I NOSTRI PREFERITI 🌿 VEGETARIANI

- ♥ 🌿 CROCCHETTA DI PAPPÀ COL POMODORO E MAIONESE PICCANTE € 3,5 (ALL. 1,3)
- ♥ 🌿 SALVIA PASTELLATA ALLA BIRRA CON GEL AL LIME € 3,5 (ALL. 1,12)
- 🌿 SFERA DI RICOTTA CON FRUTTA SECCA E SALSINA GRECA € 3,5 (ALL. 5,7,8)
- 🌿 CHEESECAKE ALLA PAPRIKA, PANKO TOSTATO E MANDORLE € 3,5 (ALL. 1,7,8)
- 🌿 FLAN DI ZUCCA E CRUMBLE DI POLENTA ALLE NOCI € 3,5 (ALL. 3,7,8)
- ♥ PATÉ DI FEGATINI E FRUTTA SECCA AL CARAMELLO SALATO € 3,5 (ALL. 7,8,12)
- PICCOLI TOAST CON MOUSSE AL SALMONE E SALSINA YOGURT € 4,5 (ALL. 1,4,6)
- BASTONCINO "FINTUS" CON SALSINA SPEZIATA € 3,5 (ALL. 1,3,4,7)
- ♥ LARDO ROSA DI GOMBITELLI € 4,5
- MORTADELLA DI PRATO IGP (PRESIDIO SLOW FOOD) € 4,5 
- PROSCIUTTO CRUDO CARPEGNA RISERVA CRU € 4,5
- 🌿 BLU DI GROTTA BUNKER € 3,5 (ALL. 7)
- ♥ 🌿 CAPRINO DI GROTTA BUNKER € 3,5 (ALL. 7)
- 🌿 PECORINO BUNKER € 3,5 (ALL. 7)

## ♥ TAGLIERE BRADO € 22 (ALLERGENI 7)

Dedicato ai più golosi. Un percorso unico che vi farà esplodere le papille gustative! Non il solito tagliere toscano ma 6 perle uniche tutte da gustare (...o perché no, da condividere). La proposta comprende circa 50 gr. a porzione di ognuno dei 3 salumi e dei 3 formaggi di questa carta.

I salumi ed i formaggi di questa carta sono stati attentamente ricercati e selezionati con passione da **Salumeria Brado** - Via del Tiglio 163, Calcinaià (Pi)



## ♥ PASTA + SARDE = LOVE (ALLERGENI 1,4,8)

Spaghetti saltato con sarde, arancia, pinoli, uvetta e finocchietto su letto di crema di finocchio al vino. Il primo più apprezzato del Tenditoio!

## MAIALE CHE BONTÀ! (ALLERGENI 1,3,7)

Ravioli ripieni di mousse di porchetta conditi con burro, arancio, timo e crunchy porchetta e salsina di cavolfiore

## IL MARE IN BOSCO (ALLERGENI 1,3,4,9)

Maltagliati al timo, funghi e baccalà su crema di fagioli

## 🌿 CHE GNOCCHI! (ALLERGENI 7)

Gnocchi di farina di castagne fatti a mano, crema di porri e pecorino

## TAR TAR TAR (ALL. 1,3,8,10)

Tartara di manzo con cialda alle nocciole e maionese al cavolo nero

## IR (CAC) CIUCCO DI LA JATICO (ALL. 1,2,4,9,12,14)

La nostra versione del piatto tipico livornese rivisitata dallo chef

## UN MAIALE ITALO-AMERICANO IN ASIA (ALL. 6,12) ♥

Ribs, costine di maiale o rostinciana (come volete voi), cotte 12 lunghe ore e ripassate in una bella salsina di soia e spezie

## CAVOLO CHE CAVOLO! (ALL. 7,8) € 14 🌿

Cimette di cavolfiore saltate, crema alla curcuma, nocciole e aglio caramellato

## DA ACCOMPAGNARE CON:

Frittino di verdure € 6,5 (ALL. 1) / Insalata € 5 / Patatine fritte € 5

# PRIMI

€ 14

# SECONDI € 18