

# LIGHT LUNCH DALLE 12 ALLE 16

## TAGLIERI

	ALLERGENI	
Salumi toscani		<b>20</b>
Tagliere di formaggi "Fattoria Palagiaccio" √	(7, 10)	<b>25</b>
con miele della nostra produzione e frutta di stagione		

## BRUSCHETTE

Pomodoro e il nostro olio E.V.O. √ <sub>EG</sub>	(1)	<b>8</b>
Pomodoro e mozzarella di bufala √	(1,7)	<b>10</b>
Salsiccia e stracchino	(1,7)	<b>10</b>
Crema di avocado e salmone	(1,4)	<b>14</b>

## INSALATE

Mista: misticanza, pomodori, finocchi, cetrioli e carote √ <sub>EG</sub>		<b>9</b>
Pollo: pollo fritto, pomodori, misticanza, e salsa tzatziki	(1,3,7)	<b>16</b>
Greca: pomodori, olive, origano, cipolle rossa, feta, cetrioli √	(7)	<b>16</b>
Tonno: misticanza, mais, tonno, uova sode, pomodori	(3,4)	<b>16</b>

## PIATTI FREDDI

Caprese di bufala √	(7)	<b>12</b>
Panzanella croccante √ <sub>EG</sub>	(1)	<b>14</b>
Prosciutto e melone		<b>15</b>
Carpaccio di manzo marinato grana e pomodorini	(7)	<b>16</b>
Gazpacho "La Duchessa" √	(1,3,9)	<b>14</b>

## HAMBURGERS E SANDWICHES

Toast cotto e fontina	(1,7)	<b>8</b>
Toast verdure grigliate e pecorino di "Pienza" √	(1,7)	<b>10</b>
Club sandwich con patatine	(1,3)	<b>16</b>
Hamburger di manzo, salsa bbq e patatine	(1,6,7)	<b>18</b>
Pizza margherita √	(1,3)	<b>12</b>

## PRIMI PIATTI

Spaghetti pomodorino fresco e basilico √ <sub>EG</sub>	(1,9)	<b>12</b>
Pacchero alla carbonara classica o carbonara zucchine e porri √	(1,3)	<b>15</b>
Tagliatelle al ragù	(1,3,12)	<b>15</b>
Gnocchi al pesto di basilico e pomodorini confit √	(1,8)	<b>15</b>

## FRUTTA E DESSERT

Tagliata di frutta di stagione		<b>12</b>
Macedonia		<b>8</b>
Dolce del giorno	(x)	<b>9</b>

# LIGHT LUNCH FROM 12 P.M TO 4 P.M

## CHOPPING BOARDS

	ALLERGENS	
Tuscan cold cuts selection		20
Cheese board selection "Fattoria Palagiaccio" with home made honey and seasonal fruit	(7, 10)	25

## BRUSCHETTE

Tomato and our E.V.O oil <sup>V<sub>EG</sub></sup>	(1)	8
Tomato and buffalo mozzarella cheese <sup>V</sup>	(1,7)	10
Sausage and stracchino cheese	(1,7)	10
Avocado cream and salmon	(1,4)	14

## SALADS

Mixed: mix leaves, tomatoes, fennel, cucumbers and carrots <sup>V<sub>EG</sub></sup>		9
Chicken: fried chicken, tomatoes, mix leaves, and tzatziki sauce	(1,3,7)	16
Greek: tomatoes, olives, oregano, red onions, feta, cucumbers <sup>V</sup>	(7)	16
Tuna: mix leaves, sweetcorn, tuna, boiled eggs, tomatoes	(3,4)	16

## COLD COURSES

Buffalo cheese Caprese <sup>V</sup>	(7)	12
Panzanella salad <sup>V<sub>EG</sub></sup>	(1)	14
Tuscan raw ham and melon		15
Carpaccio beef grana cheese and cherry tomatoes	(7)	16
Gazpacho "La Duchessa" <sup>V</sup>	(1,3,9)	14

## HAMBURGERS AND SANDWICHES

Toast with ham and fontina cheese	(1,7)	8
Toast with grilled vegetables and pecorino "Pienza" cheese <sup>V</sup>	(1,7)	10
Club sandwich with french fries	(1,3)	16
Burger with BBQ sauce and french fries	(1,6,7)	18
Margherita pizza <sup>V</sup>	(1,3)	12

## FIRST COURSES

Spaghetti with fresh tomatoes and basil <sup>V<sub>EG</sub></sup>	(1,9)	12
Pacchero carbonara or zucchini and leek carbonara	<sup>V</sup> (1,3)	15
Tagliatelle with ragout	(1,3,12)	15
Gnocchi with basil pesto and cherry tomatoes confit <sup>V</sup>	(1,8)	15

## FRUIT AND DESSERT

Sliced seasonal fruit		12
Fruit salad		8
Dessert of the Day	(x)	9