

NEROLI 141

ANTIPASTI STARTERS

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORINI CONFIT
E GOCCE DI PESTO AL BASILICO** € 15
EGGPLANT PARMESAN WITH
CONFIT CHERRY TOMATOES AND BASIL PESTO

(1,5,6,7,8,11) (VEGETARIAN)

TARTARE DI BRANZINO* CON ANETO E PEPE ROSA € 16
SEA BASS TARTARE WITH DILL AND PINK PEPPER

(4)

BURRATA CON CAPONATA DI VERDURE, PINOLI E UVETTA € 15
SMALL BURRATA WITH VEGETABLE CAPONATA
PINE NUTS AND RAISINS

(5,6,7,8,9,11,12) (VEGETARIAN)

**BATTUTA DI MANZO CON CAPPERI, ERBA CIPOLLINA,
GOCCE DI TUORLO D'UOVO BIOLOGICO** € 16
BEEF TARTARE WITH CAPERS, CHIVES, BIOLOGICAL EGG YOLK

(3,12)

**SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI, PROSCIUTTO, SALAME,
FINOCCHIONA CON BRUSCHETTE DI FEGATINI
E TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE** € 18
*SELECTION OF LOCAL COLD CUTS, PROSCIUTTO, SALAMI,
FENNEL SALAMI SERVED WITH CHICKEN LIVER PATÈ
AND LOCAL OLIVES TAPENADE BRUSCHETTA*

(1,12)

NEROLI 141

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

PICI ALL' AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA

TUSCAN HAND-ROLLED PICI PASTA
WITH TOMATO AND GARLIC SAUCE

(1,6,3) (VEGETARIAN)

€ 18

ORECCHIETTE CON PESCESPADA, POMODORINI GIALLI, E TIMO

FRESH ORECCHIETTE PASTA WITH SWORDFISH,
SMALL YELLOW TOMATOES AND THYME

(1,2,3,4,5,14)

€ 18

DIRASPINI AL CHIANTI CLASSICO DELLO CHEF CON PANCETTA, POMODORINI E OLIVE

DIRASPINI PASTA, CHEF'S SIGNATURE DISH WITH CHIANTI
CLASSICO WINE LOCAL PANCETTA,
DATTERINI TOMATOES AND LOCAL OLIVES

(1,12)

€ 18

SPAGHETTO CON GUAZZETTO DI MARE, LIMONE ORGANICO, BRICIOLE DI PANE AROMATICO, BOTTARGA

SPAGHETTI WITH SEA FOOD SAUCE, ORGANIC LEMON,
AROMATIC BREAD CRUMBS, BOTTARGA

(1,2,3,4,5,14)

€ 18

RAVIOLI RIPIENI CON PECORINO DI PIENZA, RAGOUT DI CINTA SENESE E BACCHE DI GINEPRO

RAVIOLI STUFFED WITH LOCAL PECORINO CHEESE,
PORK MEAT AND JUNIPER BARRIES RAGOUT

(1,3,5,6,7)

€ 18

NEROLI 141

SECONDI MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA DORATO CON SENAPE E PEPE VERDE SU PATATE ROSSE AL FORNO € 28
GOLDEN GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH MUSTARD AND GREEN PEPPER ON BAKED RED POTATOES
(5,6,8,9,10,11)

BRANZINO AL FORNO CON VERDURE ALL' ISOLANA € 22
ROASTED SEA BASS WITH ZUCCHINI, EGGPLANTS AND TOMATOES
(4)

POLPO * ALLA PIASTRA SU CREMA DI PISELLI € 22
GRILLED OCTOPUS* ON PEA CREAM
(2,4,5,6,8,14)

BURGER DI BARBABIETOLA CON MAIONESE VEGANA E RICCIOLI DI CAROTA € 18
BEETROOT BURGER WITH VEGAN MAYONNAISE AND CARROTS
(1,5,6) (VEGAN)

BISTECCA ALLA FIORENTINA € 6,50/HG
FLORENTINE T-BONE STEAK

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE € 18
GRILLED LAMB CHOPS WITH SWEET AND SOUR ONIONS
(1,5,8,9,12)

CONTORNI SIDE DISHES

FAGIOLI AL FIASCO € 7
"FIASCO" BEANS (VEGAN)

SPINACI SALTATI € 7
SAUTEED SPINACH (VEGAN)

PATATE ARROSTO € 7
ROASTED POTATOES (VEGAN)

INSALATA MISTA € 7
MIXED SALAD (VEGAN)

NEROLI 141

DESSERT

**CANNOLO SICILIANO RIPIENO CON RICOTTA DI PECORA E
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE** € 8
SICILIAN CANNOLO FILLED WITH SHEEP RICOTTA AND DARK
CHOCOLATE DROPS
(1,3,5,6,7,8,11,12) (VEGETARIAN)

**BABA' NEROLI AL PROFUMO DI ARANCIA
CON CREMA ALLA VANIGLIA** € 8
ORANGE-SCENTED BABA' NEROLI WITH VANILLA CREAM
(1,3,5,6,7,8,12) (VEGETARIAN)

TIRAMISÙ € 8
TRADITIONAL HOMEMADE TIRAMISÙ
(1,7,12) (VEGETARIAN)

CRUMBLE ALLE MELE CON GELATO AL CROCCANTINO € 8
APPLE CRUMBLE WITH CRUNCHY GELATO
(1,3,5,6,7,8) (VEGETARIAN)

CHEESECAKE SCOMPOSTO AI FRUTTI DI BOSCO € 8
CHEESECAKE WITH CRUMBLE AND BERRIES
(1,3,7) (VEGETARIAN)

**TAGLIERE DI FORMAGGI DALLA STORICA FATTORIA
“ IL PALAGIACCIO “** € 18
SELECTION OF LOCAL CHEESE
PRODUCED ON PALAGIACCIO 'S LOCAL FARM
(7) (VEGETARIAN)

NEROLI 141

VINI AL CALICE WINES BY THE GLASS

VINI ROSSI RED WINES

CHIANTI	€ 8
CHIANTI CLASSICO	€ 9
BOLGHERI	€ 10
PINOT NERO	€ 13
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 15

VINI BIANCHI WHITE WINES

VERMENTINO	€ 9
PINOT GRIGIO	€ 8
CHARDONNAY	€ 8

ROSÉ ROSÉ WINES

ROSÉ	€ 10
------	------

BOLLICINE SPARKLING WINES

PROSECCO	€ 9
----------	-----

ACQUA WATER

ACQUA NATURALE / STILL WATER	€ 4
ACQUA FRIZZANTE / SPARKLING WATER	€ 4

NEROLI 141

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE O TRACCE DI ESSE.

IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE.

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR TRACES OF THEM.

IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF.

- * **PRODOTTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE CONGELAMENTO IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004**
- * PRODUCT SUBJECTED TO PREVENTIVE SANITATION TREATMENT BY FREEZING IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF EC REG. 853/2004

ALLERGENI / ALLERGENS

1 - **GLUTINE / GLUTENS**

2 - **CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS AND DERIVATIVES**

3 - **UOVA / EGG**

4 - **PESCE E DERIVATI / FISH AND DERIVATIVES**

5 - **ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES**

6 - **SOIA E DERIVATI / SOY AND DERIVATIVES**

7 - **LATTE E DERIVATI / MILK AND DERIVATIVES**

8 - **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND DERIVATIVES**

9 - **SEDANO E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES**

10 - **SENAPE E DERIVATI / MUSTARD AND DERIVATIVES**

11 - **SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME SEEDS AND DERIVATIVES**

12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**

13 - **LUPINO E DERIVATI / LUPIN AND DERIVATIVES**

14 - **MOLLUSCHI E DERIVATI / SHELLFISH AND DERIVATIVES**