

A PRANZO DA *Mangiafuoco*

B R A C E R I E

PRIMI PIATTI

- PASTA DEL GIORNO 10.
PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA 10. 
PAPPA AL POMODORO 12. 
LA ZUPPA ANDINA 14.
LA RIBOLLITA 12. 

SECONDI PIATTI

- HAMBURGER DI MANZO 10.
CON PATATINE, FAGIOLI, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
PROSCIUTTO DI PRAGA GRIGLIATO 10.
CON PATATINE, FAGIOLI, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
IL ROAST-BEEF 13.
CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA
LA TAGLIATA DI SCAMORZA 13. 
SU LETTO DI VERDURE GRIGLIATE
POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO 10.
CON PATATINE, FAGIOLI, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
LA BATTUTA A CRUDO 14.
CON INSALATINA E POMODORI
LA TRIPPA ALLA TOSCANA 17.
CON FAGIOLI CANNELLINI E GREMOLADA

MENU COMPLETO 20.

PRIMO PIATTO E SECONDO CON CONTORNO
ACQUA CAFFÈ

PIATTO UNICO 15.

PASTA DEL GIORNO CON A SCELTA
BATTUTA - ROASTBEEF - SCAMORZA
MEZZA ACQUA E CAFFÈ

LE NOSTRE SPECIALITÀ

LA COSTATA DI MANZO 27.

CIRCA 500GR. CON PATATINE, FAGIOLI, INSALATA
O VERDURE GRIGLIATE

LO STUFATO MANGIAFUOCO 18.

VERIFICA CON LO STAFF COSA HA PREPARATO LO
CHEF . CON POLENTA

LA POLENTA COI PORCINI 17.

LA POLENTA COL LO ZOLA 16.

TARTARE IN CAMICIA 16.

TARTARE DI FASSONA CON SENAPE E CAPPERI E UOVO
IN CAMICIA SU PANE CROCCANTE CON INSALATINA

AVOTOAST IN CAMICIA 13.

UOVA IN CAMICIA, GUACAMOLE E ERBA CIPOLLINA SU
PANE CROCCANTE CON INSALATINA

GALLETTO ALLA GRIGLIA 20.

10 MIN. DI COTTURA. CON PATATINE, FAGIOLI,
INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

BOCCONCINI DI POLLO DELLO CHEF 13.

CON RISO BASMATI

INSALATONA ETRUSCA 13.

MISTICANZA - POMODORINI - PECORINO TOSCANO A
CUBETTI - OLIVE - NOCI

ACQUA MICROFILTRATA 0.75 1.5

BIBITA 3.5

PANE E COPERTO 1.5 QUARTINO DI VINO 3 CAFFÈ 1.5