

• CUCINA TIPICA •  
IL COCHINO  
—ALBERGO • RISTORANTE—

## ANTIPASTI

### TERRA **BRUSCHETTA DEL COCHINO** 12

Crostini di pane con varietà stagionali

### **TAGLIERE DEL COCHINO** 14

Selezione di salumi e formaggi con coccole e miele

### **TARTARE DI MANZO CLASSICA** 15

Manzo con olio evo, sale pepe e limone con tuorlo d'uovo in cbt

### **TORTINO DI VERDURE CON CREMA DI PECORINO** 12

Verdure di stagione, uova, formaggio, sale e pepe

### **SPECK D'ANATRA** 16

Prosciutto d'anatra con rucola pere e noci



### MARE **CROCCHETTE DI GAMBERO** 14

Polpettine di gambero al lime, burrata e salsa del cochino

### **CAPESANTE CON BURRATA** 17

Capesante su letto di burrata al profumo di pane

### **TARTARE DI TONNO ROSSO** 18

Tonno sashimi, crema di avocado, porro fresco e croccante



## PRIMI

### **TERRA** *PICI AL RAGU BIANCO DI CINTA SENESE* 12

*Pici di pasta fresca e ragù di cinta senese*

### **MACCHERONI ALL'ANATRA** 14

*Pasta fresca e ragu d'anatra*

### **TORTELO MUGELLANO CON CAVOLO NERO** 12

*Tortello di pasta fresca con cavolo nero e pancetta croccante*

### **TAGLIATELLE AL CHIANTI** 16

*Tagliatelle fresche al chianti con scamorza affumicata e guanciale croccante*



### **MARE** *SPAGHETTI ALLE VONGOLE* 16

*Spaghetti alla chitarra con vongole veraci*

### **PACCHERO AL GAMBERO ROSSO E PISTACCHI** 16

*Pacchero con crema di gamberi e pistacchi tostati*

### **TAGLIATELLA AL PROFUMO DI MARE** 16

*Tagliatella di pasta fresca con vongole, cozze e gamberetti*



## SECONDI

**TERRA** **BISTECCA SCOTTONA SU COSTOLA** 50 al kg

**BISTECCA SCOTTONA SU FILETTO** 60 al kg

**FILETTO ALLA GRIGLIA** 25

**TAGLIATA DI MANZO** 18

*Tagliata di manzo, sale aromatico con salse del Cochine*

**PEPOSO DI CERVO IN UMIDO** 18

*Polpa di cervo, pomodoro, sale e pepe*

**TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA** 18

*Petto d'anatra fresco, sale e pepe con ristretto di arance fresche*



**MARE** **FRITTO DI MARE** 18

*Calamari, gamberi fritti*

**FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA** 18

*Filetto di branzino, pomodorini, olive, capperi, sale e pepe*

**GAMBERONI PROFUMATI AL SALE** 20

*Gamberoni con sale alle erbe aromatiche*

**TAGLIATA DI TONNO** 20

*Tonno fresco pinna gialla e taccole alle erbette*



**CONTORNI** *PATATE FRITTE* 5  
*PATATE AL FORNO* 5  
*INSALATA MISTA* 5  
*FAGIOLI ZOLFINI* 5  
*VERDURE DEL GIORNO DI STAGIONE* 5

**DOLCI** *TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO* 7

*Cioccolato, mandorle, crema di cioccolato fuso*

*MILLEFOGLIE SCOMPOSTO* 7

*Millefoglie, crema chantily e frutti di bosco*

*PERA AL CHIANTI* 7

*Pera al chianti con mousse di castagne, gocce di cioccolato e mandorle*

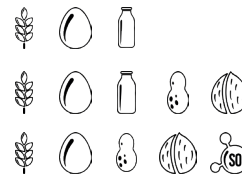
*MELA CBT AL VINSANTO* 7

*Servita con cannella, mandorle e crema pasticcera*

*TIRAMISU CON CREMA DI CASTAGNE* 7

*BABBÀ* 7

*Con crema chantily e frutti di bosco*



CUCINA TIPICA.



# IL COCHINO

—ALBERGO • RISTORANTE—

## ALLERGENI

1



cereali contenenti  
glutine

2



crostacei e prodotti  
a base di crostacei

3



uova e prodotti  
a base di uova

4



pesce e prodotti  
a base di pesce

5



arachidi e prodotti  
a base di arachidi

6



soia e prodotti  
a base di soia

7



latte e prodotti  
a base di latte

8



frutta a guscio  
mandorle noci nocciole

9



sedano e prodotti  
a base di sedano

10



senape e prodotti  
a base di senape

11



semi di sesamo  
e prodotti  
a base di sesamo

12



anidride solforosa  
e solfiti

13



lupini e prodotti  
a base di lupini

14



molluschi e prodotti  
a base di molluschi

## ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

*Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala*

\* prodotti surgelati

\*\* CBT - Cottura a bassa temperatura

\*\*\* NP - Nostra produzione