



*la cantinetta del coccodrillo
ristorante wine bar*

ANTIPASTI

Appetizers

TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI <i>Platter of tuscan cold cuts</i>	€ 12.00
SELEZIONE DI FORMAGGI <i>Mixed cheeses</i>	€ 10.00
PROSCIUTTO DI SCARPACCIA E BURRATA <i>"Scarpaccia" raw ham and fresh cheese</i>	€ 12.00
CARPACCIO DI MANZO <i>Beef carpaccio</i>	€ 12.00
CROSTINI TOSCANI <i>Liver patè croutons</i>	€ 9.00
CROSTONE LARDO E PORCINI* <i>Big crouton with "porcini" mashrooms and lard</i>	€ 7.00
CROSTONE SPINACI E PECORINO* <i>Big crouton with spinach and "pecorino" cheese</i>	€7.00
POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PATATE* <i>Grilled octopus on potato cream</i>	€ 10.00
CALAMARETTI ALL'ACQUA PAZZA* <i>Squid soup</i>	€ 14.00

PRIMI PIATTI

First courses

SPAGHETTONE AL GUANCIALE PICCANTE E POMODORINI € 10.00
Spaghetti with spicy bacon and fresh tomatoes

GNOCCHI FONDUTA DI PECORINO E NOCI € 12.00
Gnocchi with pecorino cheese cream and walnuts

PICI CACIO E PEPE € 10.00
Fresh pasta with cheese and black pepper

RISOTTO DI ZUCCA E RICOTTA SALATA € 12.00
Risotto with pumpkin and "ricotta salata" cheese

RAVIOLI AL RAGU' TOSCANO € 12.00
Spinach and cheese stuffed fresh pasta with meat sauce

TORTELLI DI PATATE AI FUNGHI PORCINI* € 12.00
Potatoes stuffed fresh pasta with "porcini" mushroom sauce

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE € 12.00
Pappardelle with boar meat sauce

RIBOLLITA € 10.00
Typical bread and vegetables soup

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA € 14.00
Linguine with clams and "bottarga"

SECONDI PIATTI

Main course

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA <i>Beef stew cooked in wine with pepper</i>	€ 16.00
GALLETTO AL MATTONE <i>Brick cooked cockerel</i>	€ 14.00
CONIGLIO IN UMIDO CON OLIVE TAGGIASCHE <i>Rabbit stew with olives</i>	€ 15.00
TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI* <i>Sliced grilled beef with "porcini" mushrooms</i>	€ 22.00
FILETTO AL PEPE VERDE <i>Beef fillet in green pepper cream</i>	€ 22.00
TAGLIATA DI POLLO <i>Sliced grilled chicken</i>	€ 16.00
TRIPPA ALLA FIORENTINA <i>Tripe</i>	€ 12.00
BISTECCA ALLA FIORENTINA <i>T-bone steak</i>	€ 55/Kg
BACCALA' SU CREMA DI CECI <i>Cod with chickpeas cream</i>	€ 16.00
ZUPPA DI COZZE <i>Mussels' soup</i>	€ 14.00

CONTORNI

Side dishes

PUREA DI PATATE € 5.00
Mashed potatoes

FAGIOLI ALL'OLIO € 5.00
White beans

PATATE AL FORNO € 5.00
Roasted or fried potatoes

SPINACI AL BURRO* € 5.00
Spinach with butter

INSALATA MISTA € 5.00
Mixed salad

INSALATE

Big salads

INSALATA DI AVOCADO €8.00
Avocado salad

INSALATA DI POLLO €8.00
Chicken salad

INSALATA GRECA €8.00
Greek salad

INSALATA DI TONNO € 8.00
Tuna salad

DOLCI
Desserts

<i>TIRAMISU'</i>	€ 6.00
<i>TORTA AL CIOCCOLATO</i>	€ 6.00
<i>PANNA COTTA (frutti di bosco, cioccolato, caramello)</i>	€ 6.00
<i>CRÈME CAMEL</i>	€ 6.00
<i>CHEESECAKE (frutti di bosco, cioccolato, caramello)</i>	€ 6.00
<i>CANTUCCI E VINSANTO</i>	€ 6.00
<i>ANANAS AL NATURALE</i>	€ 4.00

VINI LIQUOROSI
Sweet liquor

<i>VINSANTO</i>	€ 4.00
<i>ZIBIBBO</i>	€ 4.00
<i>MOSCATO</i>	€ 4.00
<i>PASSITO</i>	€ 4.00

BEVANDE

Drinks

ACQUA (Water) 1L € 2.50

BIRRE (beers)

SPINA 0.20cc € 3.00

SPINA 0.40cc € 5.00

NASTRO AZZURRO € 4.00

BECK'S € 4.00

HEINEKEN € 4.00

CORONA € 5.00

SOFT DRINKS

COCA COLA € 3.00

SPRITE € 3.00

LEMONSODA € 3.00

SUCCHI (juices) € 3.00

THE FREDDO (ice tea) € 3.00

CRODINO/SANBITTER € 4.00

VINO DELLA CASA (house wine)

<i>½ LITRO</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>1 LITRO</i>	<i>€ 10.00</i>

VINI AL BICCHIERE (wine by glass)

<i>CHIANTI</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>CHIANTI CLASSICO</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>BOLGHERI</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>VERMENTINO</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>PINOT GRIGIO</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>CHARDONNAY</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>SAUVIGNON</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>ROSE'</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>PROSECCO VALDOBBIADENE</i>	<i>€ 5.00</i>

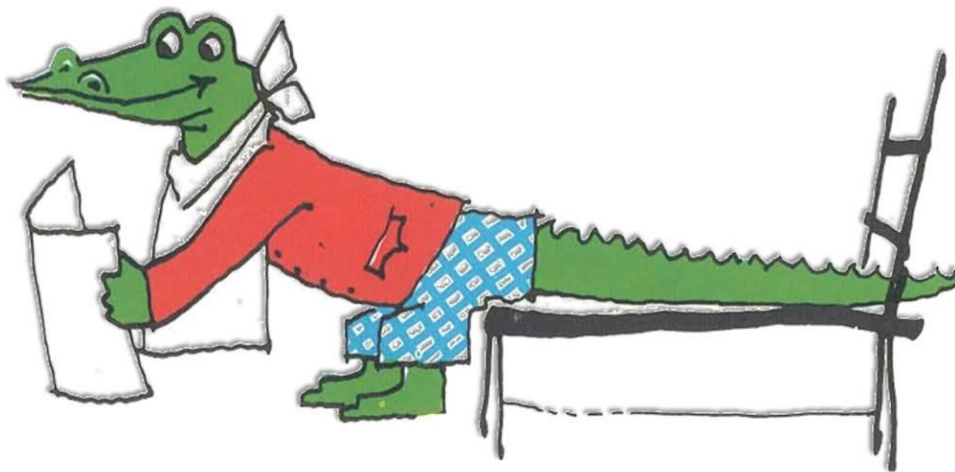
COCKTAILS

<i>SPRITZ</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>NEGRONI</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>AMERICANO</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>GIN TONIC/LEMON</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>VODKA TONIC/LEMON</i>	<i>€ 7.00</i>

BAR/CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 1.50
CAFFE' DOPPIO	€ 3.00
CAFFE' AMERICANO	€ 2.50
CAPPUCCINO	€ 3.00
CAFFE' CORRETTO	€ 2.00
CAFFE' D'ORZO	€ 2.00
CAFFE' LATTE	€ 3.00
CAFFE' SHACKERATO	€ 3.50
THE CALDO / CAMOMILLA	€2.50
AMARI e GRAPPE	€3.00

Coperto (cover charge) €1.50



**In base alla stagione o della mancata reperibilità sul mercato il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto in loco*

Depending on the season or the failure to reach the products, they could be frozen or blast-chilled in site

Per informazioni su eventuali allergeni (norma UE-1169/11) rivolgersi al personale.