

# Martarè

## CUCINA VINI E SPECIALITÀ DAL 1962

### ANTIPASTI - *HORS D'OEUVRE*

Selezione di piatti tipici toscani. 16

Assaggio di olio monovarietale, panzanella contadina, trippa finta, burro e accighe del Cantabrico, musetto di vitello in insalata, crostini toscani.

Selection of typical Tuscan dishes.

Sampling of single-variety olive oil, peasant panzanella, fake tripe, butter and Cantabrian anchovies, veal muzzle salad, Tuscan crostini.

### PRIMI - *FIRST DISHES*

Reginette fatte in casa al ragù di cortile. 12

Egg pasta with pork, chicken, rabbit, duck, turkey ragù.

Gnocchi di patate alla Sorrentina senza uovo e farina. 11 **VEG - G.F.**

Potato gnocchi Sorrento-style without eggs and flour.

Pappa al pomodoro. 9 **VEG - Vegan**

Tomato soup.

### SECONDI - *MAIN COURSES*

Braciola di controfiletto di manzo fritta, con insalata. 14

Fried beef sirloin chop, with salad.

Straccetti di pollo e fantasia di ortaggi. 11 **G.F.**

Chicken strips and a variety of vegetables.

Baccalà con l'uva. 12 **G.F.**

Salted cod with grapes.

### DOLCI - *DESSERTS*

Cantuccini classici alle mandorle con Vin Santo doc del Chianti. 8 **VEG**

Cantuccini with almonds with Vin Santo.

Cheesecake all'albicocca. 5 **VEG**

Apricot Cheesecake.

Tarte Tatin. 6 **VEG**

Tarte Tatin.

Frutta fresca di stagione. 5 **G.F. - VEG - Vegan**

Fresh fruit of the season.