

* *I numeri corrispondono ad allergeni contenuti (vedi tabella)*

* *The numbers correspond to allergens contained (see table)*

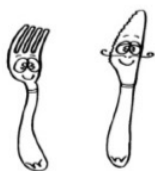
* *Les chiffres correspondent aux allergènes contenus*

ANTIPASTI

Antipasto San Valentino Bruschetta, sliced and cheese; Bruschetta , viandes et fromage	€ 12,00	(1-7)
Bruschetta al pomodoro Tomato bruschetta; bruschetta avec tomates	€ 7,00	(1)
Crostone con funghi porcini Mushrooms toast; toast aux champignons	€ 9,00	(1)
Crostino toscano Tuscan toast; crostino toscan	€ 7,00	(1-4)
Tortino di spinaci con fonduta Spinach pie with pecorino cheese fondue; tarte aux épinards avec du fromage pecorino fondu	€ 10,00	(1-3-7)
Tagliere di pecorini con confetture Selection of cheeses with jams Selections de fromages and confitures	€ 10,00	(7-8)
Salumi misti Sliced; assortiment de charcuteries toscanes	€ 9,00	
Terrina di pecorino al forno con guanciaie Pecorino cheese fondue with bacon; fromage fondu avec du bacon	€ 10,00	(7)

COPERTO/SERVICE € 2,00

* *PRODOTTI CONGELATI: ALCUNI DA NOI ABBATTUTI PER MANTENERE LA QUALITA' DEL PRODOTTO*



PICCOLO HOTEL • RISTORANTE
San Valentino

* *I numeri corrispondono ad allergeni contenuti (vedi tabella)*

* *The numbers correspond to allergens contained (see table)*

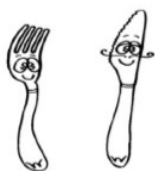
* *Les chiffres correspondent aux allergènes contenus*

PRIMI PIATTI

Pici all'aglione (fatti a mano) * Handmade Pici with garlic and tomato sauce Pici avec ail et sauce de tomate	€ 10,00 (1-3-7-9)
Pici cacio e pepe (fatti a mano) Handmade Pici with cheese and pepper Pici avec fromage and poivre	€ 11,00 (1-3-7)
Ravioloni pecorino e noci Ravioli with pecorino cheese and walnuts; Ravioli au fromage de mouton et noix	€ 13,00 (1-3-7-8)
Maltagliati con ragù di colombaccio Maltagliati with wood pigeon ragout Maltagliati aux courgette/pecorino	€ 12,00 (1-3)
Tagliatelle con funghi porcini * Tagliatelle with porcini mushrooms Tagliatelle aux champignons	€ 13,00 (1-3-7)
Zuppa del giorno Soup of the day Soupe du jour	€ 8,00 (1)

COPERTO/SERVICE € 2,00

* **PRODOTTI CONGELATI: ALCUNI DA NOI ABBATTUTI PER MANTENERE LA QUALITA' DEL PRODOTTO**



* *I numeri corrispondono ad allergeni contenuti (vedi tabella)*

* *The numbers correspond to allergens contained (see table)*

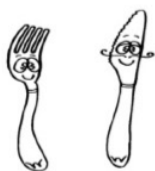
* *Les chiffres correspondent aux allergènes contenus*

SECONDI PIATTI

Bistecca di vitello Veal steak – Steak de veau	€ 4,5 a hg.	
Filetto di vitello alla brace Grilled beef tenderloin Filet de boeuf grillè	€ 20,00	
Tagliata con rosmarino e pepe verde Veal sliced fillet with rosemary and green pepper; Emincé de veau au romarin et poivre vert	€ 14,00	(7)
Tagliata all'aceto balsamico e mandorle Veal sliced fillet with balsmic vinegar Emincé de veau au vinaigre balsamique	€ 14,00	(8-12)
Cinghiale alla cacciatora Wild boar; cochon sauvage	€ 11,00	
Filetto di maiale agli agrumi Fillet of pork with citrus fruits; filet de porc aux agrumes	€ 10,00	(1)
Costolette di agnello scottadito Grilled lambs ribs; côtelettes d'agneau grillées	€ 14,00	
Pollo alla griglia Grilled chicken ; poulet grillè	€ 7,00	

COPERTO/SERVICE € 2,00

* *PRODOTTI CONGELATI: ALCUNI DA NOI ABBATTUTI PER MANTENERE LA QUALITA' DEL PRODOTTO*



PICCOLO HOTEL • RISTORANTE
San Valentino

* I numeri corrispondono ad allergeni contenuti (vedi tabella)

* The numbers correspond to allergens contained (see table)

* Les chiffres correspondent aux allergènes contenus

CONTORNI

Verdure fritte di stagione € 9,00 (1)
Fried seasonal vegetables; Légumes de saison frits

Verdure grigliate € 6,00
Grilled vegetables; Légumes grillés

Verdure cotte * € 5,00
Cooked vegetables - légumes cuits

Insalata mista € 5,00
Mixed salad; Salade mixte

Patate fritte * € 4,00
French fries; Frites françaises

DESSERT € 5,00 (1-3-7-8)

COPERTO/SERVICE € 2,00

* PRODOTTI CONGELATI: ALCUNI DA NOI ABBATTUTI PER MANTENERE LA QUALITA' DEL PRODOTTO