



Locale Storico d'Italia

Menu' a' la carte

CENA 31 DICEMBRE 2018

New Year's Eve 2018 Dinner

Antipasti/Hors d'oeuvres

Cornucopia di sfoglia con lenticchie di Colfiorito € 12,00

Pastry Cornucopia with Colfiorito Lentils

Piatto misto di prosciutto di Norcia "Crudo Divino" stagionato sotto le vinacce servito con bruschetta al lardo di Colonnata e crostino al patè toscano €18,00

*Assorted plate of well-aged Norcia ham served with
bruschetta with lardo di Colonnata (bacon/ lard) and
Tuscan Patè*

Tartine di polenta ai funghi porcini e tartine di brisèe al parmigiano € 12,00

*Polenta Canapès with porcini mushrooms and brisèe
Canapès with parmisan*

Sole di quiche e raggi al Pecorino fuso di Pienza caseificio Cugusi Silvana € 12,00

*Sun made of quiche with melted pecorino rays from
Cugusi cheese factory in Pienza*

Pere avvolte con prosciutto di Norcia servite con Peconzola di Pienza caseificio Cugusi Silvana €15,00

*Pears rolled up with Norcia ham served with Peconzola
cheese from Cugusi cheese factory in Pienza*

Millefoglie di parmigiano con ricotta e erbe € 12,00

Parmisan millefeuille with ricotta cheese and herbes



Locale Storico d'Italia

Primi

First courses

Tutte le paste sono fatte in casa *All pasta is fresh and home made*

Fettuccine al tartufo €25,00 *Noodles with truffle*

Tagliatelle verdi con fior fiore di stimmi di zafferano di Montepulciano € 14,00 *Green Tagliatelle with saffron from Montepulciano*

Ravioli Peconzola (caseificio Cugusi Silvana) e pistacchio € 15,00 *Ravioli with pistacchio and Peconzola cheese from Cugusi cheese factory in Pienza*

Pappardelle ragu' di cortile in bianco con erbe aromatiche € 12,00 *Pappardelle with white ragù of "five meats" and herbes*

Pici al ragu' toscano/ragù di cinghiale / all'aglione/ alle briciole/ cacio e pepe € 12,00

*Pici with tuscan ragù/wild boar ragout/ or
garlic/ or with roasted breadcrumbs/ or with
cheese and black pepper*

Gnocchi con vellutata di porri € 16,00 *Potato gnocchi with leek pureed soup*

Polenta con sugo di costine di maiale e salsicce € 12,00 *Polenta with spareribs sauce and sausages*



Locale Storico d'Italia

Secondi

Main courses

Carne cotta alla brace

Meat barbecue

Filetto alla griglia o al vino nobile

di Montepulciano € 25,00

*Grilled tenderloin in Vino Nobile from
Montepulciano*

Trippa alla senese € 18,00

Tripe with tomato sauce and sausages

Faraona disossata ripiena con erbe

di campo € 18,00

Boned guinea-fowl filled with wild herbs

Costine di Cinghiale con salsa agrodolce e terrina di pecorini fusi

€ 18,00

*Boar chops in sweet and sour sauce with
Pecorino cheese casserole*

Bistecca Fiorentina con filetto

€ 6,00 all'etto (min. 800gr)

*€ 6,00/ etto – 100 grams (minimum weight
800 grams) Fiorentina steak with fillet*

Tagliata di vitellone con rucola

e pomodori € 18,00

Strips of Veal with rocket and tomatoes

Filetto di maiale servito con cipolle

caramellate € 18,00

Pork tenderloin with caramelized onions

Salsiccia toscana di carne Chianina alla brace e fegatini in rete cotti alla brace

€ 18,00

*Barbecued tuscan sausage of Chianina and
chopped liver*



Locale Storico d'Italia

Contorni € 8,00

Side dishes

Involtini di verza

Savoy cabbage rolls

Sformatini di verdure di stagione

Seasonal vegetables flan

Patate arrosto

Roast potatoes

Cannellini all'olio extravergine di oliva

*White Cannellini beans
with extra vergin olive oil*

Ceci all'olio extravergine di oliva

Chickpeas with extra vergin olive oil

Insalatina di rucola con chicchi di melograno, scaglie di parmigiano e aceto balsamico

*Rocket salade with pomegranate, parmesan
leafs and balsamic vinegar*

Lenticchie

Lentils

Insalata verde/ Insalatina mista

Green salade /Mixed salade

Formaggi/ Cheese € 15,00

Selezione di pecorini di Pienza caseificio Cugusi Silvana serviti con miele e marmellata di susine di Montepulciano

*Assorted Pecorino di Pienza cheeses with plum
marmelade from Montepulciano*

Coperto/ Cover charge € 3,50



Locale Storico d'Italia

Dessert € 11,00

Bavarese Caffè Poliziano

Parfait al pistacchio

Saint honorè

**Mattonella di castagne e ganache al
cioccolato fondente**

Delizia al limone

**Panettone e Pandoro Poliziano
(nostra produzione)
con creme: pistacchio,
cioccolato fondente, nocciola,
cioccolato bianco**

Dolci della vetrina