



Menù

*LA CUCINA DEL DE BARDI RISPESCHIA
IL SUO AMBIENTE, DOVE SPICCA IL SUO
CALORE ED EVIDENZA LA TRADIZIONE
DEL NOSTRO TERRITORIO E STORIA*

ANTIPASTI

Gran selezione di affettati
e salumi scelti

18 €

Degustazione di formaggi
accompagnati da miele e mostarda di pere senapata

18 €

Tartare di Scottona battuta a coltello
burrata e Tartufo

22 €

Carosello di crostini misti

14 €

Crostino vizioso con porcini
e tartufo nero

16 €

Insalata di carciofi
su letto di misticanza e pecorino

16 €





PRIMI

Riso fuori dal coro
risotto al nero di seppia
e calamari

16 €

Pappardelle al cinghiale mugellano tagliato a
mano

16 €

Tortello al formaggio di fossa e pere affogato al
pecorino

18 €

Tortello mugellano al ragù

16,50 €

Tortello goloso
al forno con guanciaie porcini e tartufo

20 €

Spaghetti al pomodoro con
burrata e basilico

15,50 €

Tagliatelle flambè
al tartufo in crosta di grana padano per due
persone

49 €





SECONDI

Le Nostre Bistecche
sono servite con patate all'antica
e hanno tutte una frollatura
minima di 30 giorni

Scottona Piemontese
57€ al Kg

Black Angus Irlandese
85€ al Kg

Salse di accompagnamento
pepe verde
tartufo
5€

Filetto al tartufo
35€

Filetto al pepe verde
28€

Filetto all'alpina
30€

Ossobuco alla Fiorentina
20€



CONTORNI

7 €

Patate all'antica
Spinaci saltati
Misticanza di stagione

DESSERT

Tutti i dolci sono di nostra produzione

Panna cotta

7 €

Cheesecake cotto
fragola, cioccolato, caramello

8 €

Tiramisù

7 €

Millefoglie

9 €

*coperto 3 €

acqua 4 €

caffè 2 €

amaro 4 €

grappa 4 €

grappa premium 8 €



ELENCO ALLERGENI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 

*vi invitiamo ad avvisarci se avete intolleranze o allergie prima di ordinare.
Buon appetito da tutto lo staff.

DE BARDI