

*Gentile Cliente ,*

*benvenuti alla Locanda di Mamma Rosa ,*

*Salvatore, Bruno e Sandro, unitamente a tutto lo staff, sono lieti di  
accompagnarVi in questo viaggio culinario scegliendo*

*Dal nostro menu' fatto con materie di alta qualita' e del territorio*

*Carne , pesce o verdure , un insieme bilanciato di sapori semplici e genuini ,  
preparati con impegno e passione.*

*Per guidarVi in questo viaggio , abbiamo pensato a 2 Menu Degustazioni ( di  
Carne e di Pesce ), che troverete sfogliando il nostro Menu'*

*Buon Appetito*

*Dear Guest*

*Welcome to the Locanda Mamma Rosa, Salvatore, Bruno and Sandro  
together with all the staff, are happy to accompany you on this culinary  
journey, helping You to choose from our menu , made with high quality materials  
and the territory*

*Meat , Fish or Vegetables , a balanced collection of simple and genuine flavors ,  
all prepared with passion and commitment*

*Enjoy Your meal*

*Trattiamo solo ingredienti freschi , ma talvolta , per esigenze di mercato , usiamo prodotti  
trattati*

*con la tecnica del freddo Sara' nostra cura informarVi*

*(We only use fresh products ,*

*but sometimes , due to market needs , we'll use Frozen products.*

*Will be our care to inform you )*

## Lista Allergeni

Gentili Clienti ;

nel nostro menu' sono presenti sostanze considerate Allergeni , di seguito Vi elenchiamo la lista completa per la vostra sicurezza

Su ogni portata e' riportato il numero della categoria facente parte della lista stessa

Per qualsiasi chiarimento , potete rivolgerVi al responsabile di sala

Grazie per la Vostra collaborazione

(Dear guest ,

in our menu there are substances considere, Allergens , below the complete list of for your safety

The number of the category that is part of the list it's shown on each course

For any clarification you can contact the manager

Thank's for your collaboration

1. Cereali contenenti glutine (grano , segale , orzo , avena , farro , kamut , e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesci e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio ( mandorle , nocciole , noci comuni , pecan , pistacchi , e prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## *Le Entrate (Starters and Salad's)*

- Angus di Manzo marinato con rucola e scaglie di grana (7)* € 11  
(Marinated beef-carpaccio with arugola salad and shaved parmesan cheese)
- Il flan di Melanzane affumicate su crema di pomodorini ,bufalina e basilico (3-7)* € 11  
(smoked eggplant Flan served with cherry tomatoes cream , basil and buffalo mozzarella )
- La ciabatta fritta , il Crudo toscano e la Burrata (1-7-11)* € 12  
(Deep fried pizza-dough with Parma-ham & Burrata cheese)
- Il Tagliere Toscano di bruschette , salumi e pecorino (1-7-11)* € 12  
(Tuscan "style" appetizer )
- Il Saute' di cozze e vongole (1-14)* € 13  
(Sauted mussels & clams in oliveoil and garlic )
- Insalatina di Gamberoni e avogado su mayonnaise agli agrumi (13)* € 13  
(Warm Prawns and avogado salad served in a fillo-pastry basket on a orange mayonnaise sauce)
- Duetto del Marinaio con insalatina di finocchi (4)* € 13  
(Gravelax salmon & tuna fish Carpaccio served with a fennel salad )

## *I Primi Piatti (Pasta's)*

- Il Risotto mantecato al Castelmagno con Pere e polvere di liquirizia (7)* € 11  
(Creamy Risotto with pears and Castelmagno cheese flavoured with Liquorice powder)
- Gli Scialatielli alle vongole e asparagina (1-14)* € 13  
(Home made pasta with clams and asparagus )
- Le Bavette della Locanda (1-3-7-11)* € 16  
(Home-made Tagliolini with smoked duck carpaccio in a Truffle sauce)
- I Pici senesi al Guanciale e Pecorino di grotta (1-7)* € 11  
(Home-made Pici with pork cheek and seasoned Pecorino cheese)
- Le Tagliatelle ai Porcini(1-3)* € 12  
(home made Fettuccini with Porcini mushrooms sauce )
- Gli Gnocchi di barbe rosse alla crema di basilico e Code di Gamberi(1-2-7-8)* € 13  
(Red beets dumplings with basil pesto cream and shrimps tails)
- I Paccheri alle cozze e zucchine(1-14)* € 12  
(Large macaroni pasta with zucchini and mussel sauce)
- I Ravioli Mugellani al Ragù Toscano(1-3-7)* € 11  
(Potatoes Ravioli with Tuscan meat sauce)

## *I Secondi Piatti (Main courses)*

<i>L'Entrecote di Manzo al Tartufo-nero e lardo agli aromi (1)</i>	€ 22
<i>(Grilled Beef Entrecote with Lard and black truffle )</i>	
<i>La Tiella del "Pescatore" min. per 2 (1-2-14)</i>	€ 40
<i>(Sauted sea-food , served in a pan with garlic bread minimum 2 person)</i>	
<i>L'arrosto di orata e gamberoni con misticanza (2-4)</i>	€ 22
<i>(Roasted Sea bream fillet and Prawns serve with seasonal salad)</i>	
<i>La Buttera di cinta senese glassata alle mele e prugne (7-11)</i>	€ 19
<i>(Oven baked boneless pork rib ,glazed with green apple and prunes in a red wine sauce)</i>	
<i>Il Lonzino di suino lardellato al prosciutto in salsa Madeira(1)</i>	€ 21
<i>(Larded Pork fillet with ham in a Madeira wine sauce )</i>	

## *Dalla Nostra Griglia (From our charcoal Grill)*

<i>La Bistecca alla Fiorentina (minimo per 2)</i>	€ 4.90 hg
<i>(The Florentine Steak minimum 2 persons)</i>	
<i>La Grigliata di carne Mista (Galletto, Salsiccia e Rosticciana) (10)</i>	€ 19
<i>(Mix grill meat , spicy spring chicken ,pork sausage and pork ribs)</i>	
<i>Il Galletto alla Diavola</i>	€ 18
<i>(marinated spicy spring chicken)</i>	
<i>Le Salsicce (12)</i>	€ 18
<i>(Pork sausages)</i>	
<i>La Rosticciana (10)</i>	€ 14
<i>(Pork spare ribs)</i>	

## *Per accompagnare (Side dish)*

<i>Le verdure saltate</i>	€ 4
<i>(sauted green vegetables)</i>	
<i>Le Insalate</i>	€ 4
<i>(Salads)</i>	
<i>Le patate al Forno</i>	€ 4
<i>(Roasted Potatoes)</i>	
<i>Le verdure grigliate</i>	€ 5
<i>(grilled vegetables )</i>	

