

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Per cominciare

Gran Tagliere del territorio con salumi,
formaggi, sottoli (7).....€ 22

Tartare di White Face scalogno, acciughe,
capperi, senape e tabasco (10).....€ 15

Crostoni: dell' orto con zucchine marinate e
acciughe, con i fegatini e cacao amaro, con
datterini confit e basilico (1,7,4,12).....€ 12



Passatina di Ceci, con piselli e cicoriotta
selvatica.....€ 11



Fritto di Carciofi con mayo al limone e
dragoncello (1,3).....€ 10

Pollo croccante del Chianti con salsa
piccante (1,3).....€ 10



Pecorino Toscano impanato alle noci e fritto,
con cipolle caramellate (1,3,7,8).....€ 10

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



I nostri Primi

Tortelli ripieni di Peposo Tuscan Angus con
salsa al pecorino di grotta (1,3,7,12).....€ 16

 Spadellata di spaghetti Pastificio
Fabbri (FI) Aglio Olio e Peperoncino
consigliato x 2 (1).....€ 22

 Risotto con variazione di Carciofi (7).....€ 15

Lasagnetta del Garage con ragù
"alla brace" (1,3,7,12).....€ 15

Ordine di lavoro.....

marcamodello.....

km.....



Dalla nostra Brace a carbone

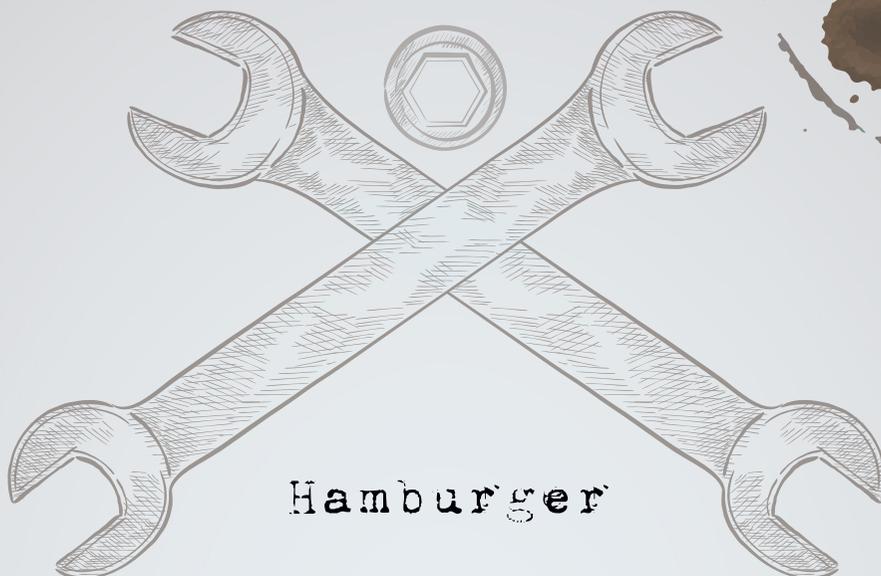
Con le carni pregiate toscane di "le follie di Carlo Giusti"
I nostri piatti dalla brace hanno un contorno a scelta incluso

Bistecca alla Fiorentina "selezione Garage" le migliori T-bone scelte settimanalmente.....	€ 30/kg
Tagliata di White Face Toscano alle erbe.....	€ 24
Pollo "Antico Gallo del Chianti" alla brace....	€ 22
Salsiccia di Grugno Toscano alla brace con zuppetta di fagioli zolfini all'antica.....	€ 19
Scamerita di Grugno Toscano con la sua salsa ai frutti rossi (12,9).....	€ 20
Rosticciana di Grugno toscano con glassa al miele e rosmarino (12,6,9).....	€ 22
 Melanzana steak, con miele, mandorle e limone salato (8).....	€ 15
Patate arrosto.....	€ 7
Patate fritte.....	€ 6
Verdure alla griglia.....	€ 8
Insalatina mista foglie e verdure croccanti media.....	€ 7
grande.....	€ 12

Ordine di lavoro.....

marcamodello.....

km.....



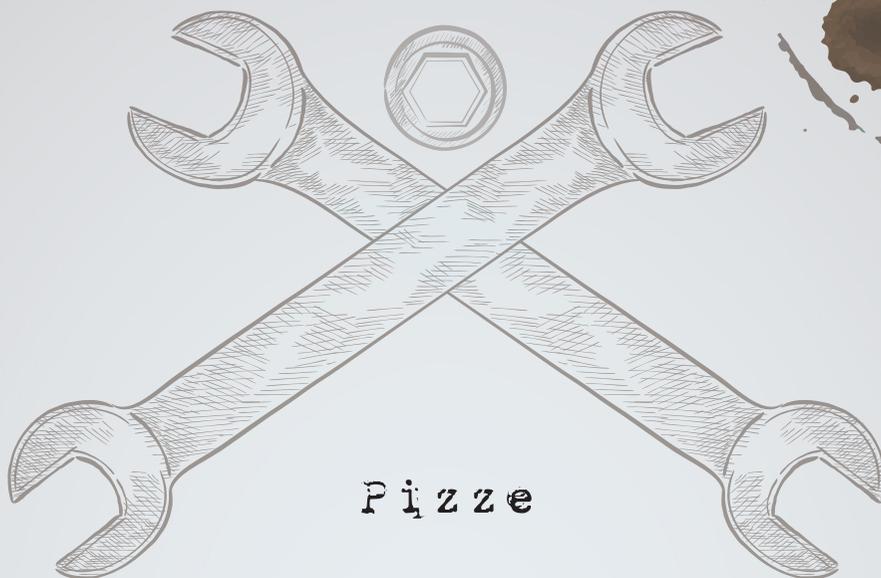
Hamburger

Tuscan Angus burger 250gr con patatine fritte
Cipolla marinata, Rigatino croccante, Pecorino fresco,
Salsa burger artigianale alle erbe(1.3.7).....€ 22

Fishburger con Polpo arrosto con patatine fritte
Polpo, Salsa allo yogurt, cipolla marinata,
Misticanza(1.7. 14).....€ 24

Chickenburger "Antico gallo del Chianti"
Pollo Antico del Chianti impanato, Pecorino toscano,
Salsa rosa spicy, cetriolini e misticanza(1.3.7)....€ 22

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Pizze

Classiche

✓ Margherita (1.7).....€ 10
Pomodoro San marzano, fior di latte e basilico

☑ Marinara (1).....€ 9
Pomodoro San Marzano, aglio, origano

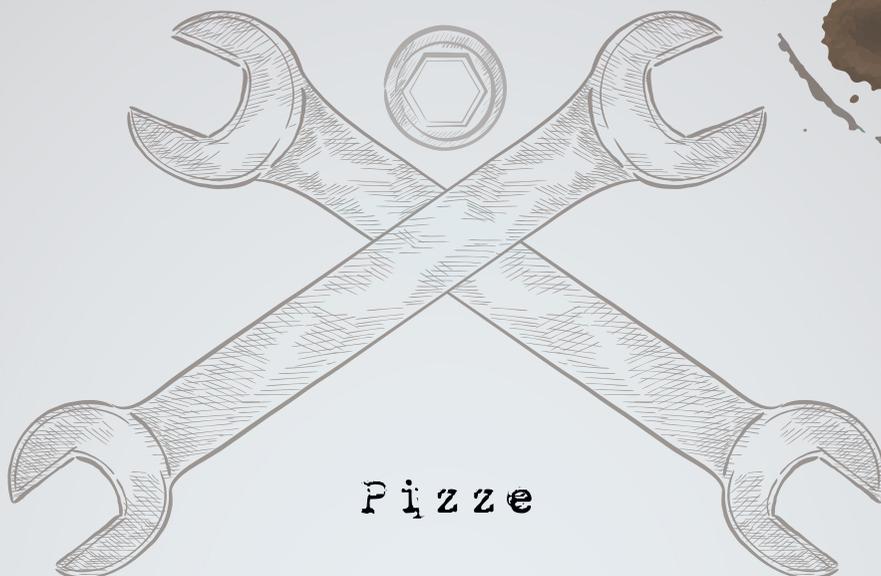
Napoli (1.4.7).....€ 11
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, acciughe e capperi

Cotto e funghi (1.7).....€ 12
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e funghi

Salsiccia (1.7).....€ 12
Pomodoro San Marzano, fior di latte e salsiccia

Wurstel(1.7).....€ 12
Pomodoro San Marzano, fior di latte e wurstel

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Pizze

Speciali

Fior di latte, salsiccia, friarielli e provola (1,7) € 14

Fior di latte, bresaola, rucola e grana (1,7)..... € 14

Fior di latte, pomodorini, mortadella, burrata e granella di pistacchio (1,7,8) € 15



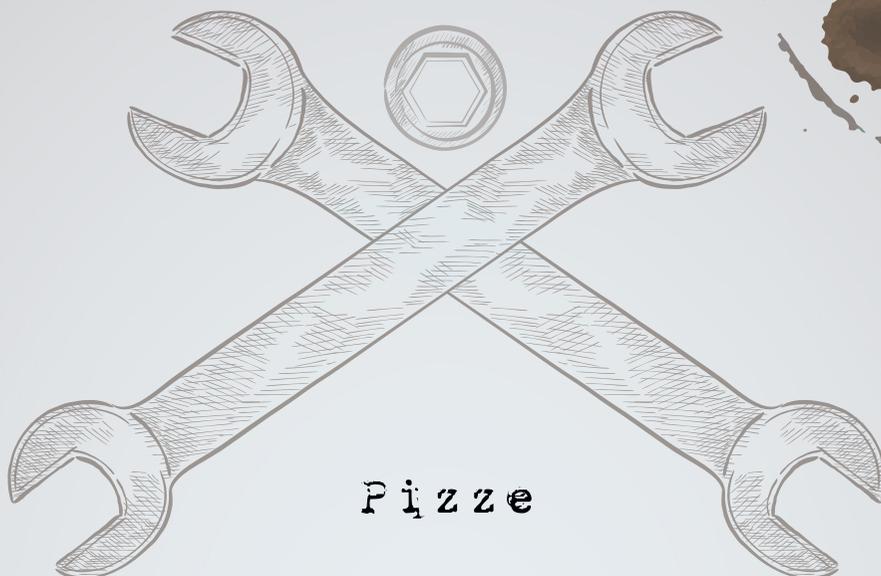
Vegana: verdure del giorno(1)..... € 14

Chorizo, Pomodoro San Marzano, fior di latte, Habanero(1,7) € 14

Pomodoro San Marzano, rucola, bufala D.O.P., tonno, aceto balsamico (1,4,7) € 16

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia, tartufo, pancetta (1,4,7) € 18

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Pizze

Gourmet

Gamberona (1.2.7) € 20
Crema di zucca, straciatella, gambero rosso,
cipolla arrosto e melanzane fritte

✓ Margherita Gourmet (1.7) € 18
Pomodori San Marzano, bufala Campania D.O.P.,
basilico cristallizzato

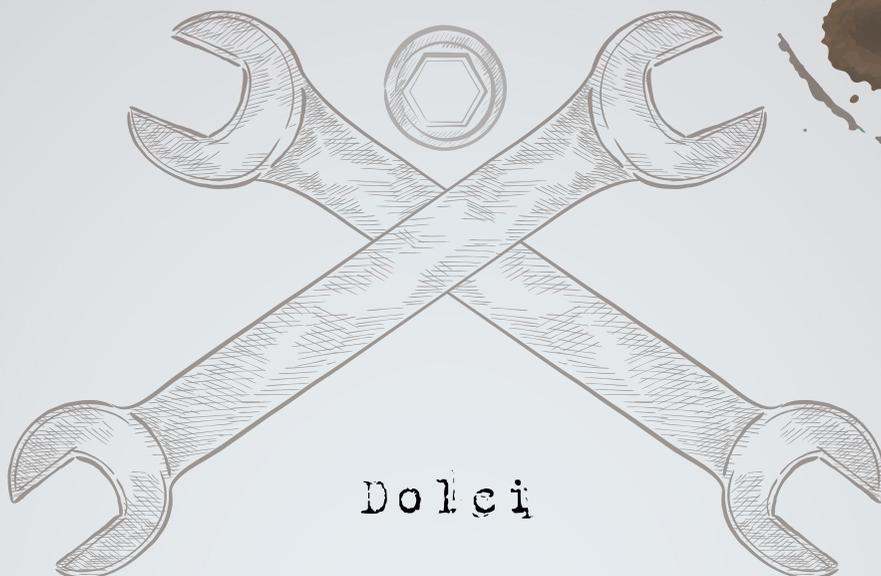
Patanegra (1.7) € 22
Pomodori San Marzano, bufala Campania D.O.P.,
Patanegra

Angus (1.7) € 22
Base mozzarella, crema di funghi champignon,
gorgonzola, panna, Angus, straciatella, cipolla
arrosto

Lardona (1.7) € 20
Base Mozzarella, salsiccia, porcini, lardo di
colonnata

Ricca (1.7) € 20
Base schiacciatina, prosciutto crudo,
straciatella, cipolla arrosto, melanzane fritte

Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Dolci

✓ Tiramisù stile classico (1,3,7)..... € 8

✓ Garage's Cheesecake caramello salato - frutti di bosco - cioccolato (1,3,7)..... € 8

☑ Mousse vegana al Cioccolato con salsa al lampone e mandorle tostate (8)..... € 8

Dolce del giorno € 8

Ordine di lavoro.....

marcamodello.....

km.....



Allergeni

Lista degli Allergeni
(All. II Reg. UE 1169/2011)

1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3) Uova e prodotti a base di uova.

4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino.

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b. lattolo.

8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9) Sedano e prodotti a base di sedano.

10) Senape e prodotti a base di senape.

11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13) Lupini e prodotti a base di lupini.

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.



piatto vegetariano



piatto vegano