

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



Per cominciare

Gran Tagliere Toscano con salumi, formaggi e
sottoli (7) € 24

Crostini con pate' di fegatini (1,7,12) € 8

✓ Crostini vegetariani (1,7) € 8

Tartare di manzo con scalogno, acciughe,
capperi senape e tabasco (4, 10) € 16

Pollo croccante fritto spicy (1,7,9) € 10

✓ Pecorino toscano impanato e fritto con cipolla
caramellata (1,7) € 10

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



I nostri Primi

Pappardelle con Ragu di Cervo
e ribes (1.3.7.9)€ 16

Lasagnetta al Ragu' del Garage (1.3.7)€ 14



Penne con crema di Zucca Mantovana,
friereilli e nocciole (1.8)€ 14



Risotto ai Funghi d i stagione (porcini,
finferli, galletti) (7.3)€ 16
con Tartufo Nero (1. 7.3)€ 25

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



Dalla nostra Brace a carbone

I nostri piatti dalla brace
hanno un contorno a scelta incluso

Tagliata di Manzo alle erbe.....	€ 25
con Tartufo Nero	€ 35
Pollo Ruspante alla brace.....	€ 22
Bistecca di Cervo Toscano con la sua salsa e mostarda di frutta (2.5.12.13).....	€ 32
Rosticciana con glassa al miele e rosmarino (2.5.12.13).....	€ 24
 Cavolfiore steak con curry, mandorle e limone (8.3).....	€ 18
Patate arrosto.....	€ 7
Patate fritte.....	€ 6
Bietole saltate.....	€ 7
Insalatina mista.....	€ 8
Verdure miste al forno.....	€ 8

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



Dalla nostra Brace a carbone

Bistecca alla fiorentina
le nostre lombate scelte

Nazionale Scelta€/kg 60

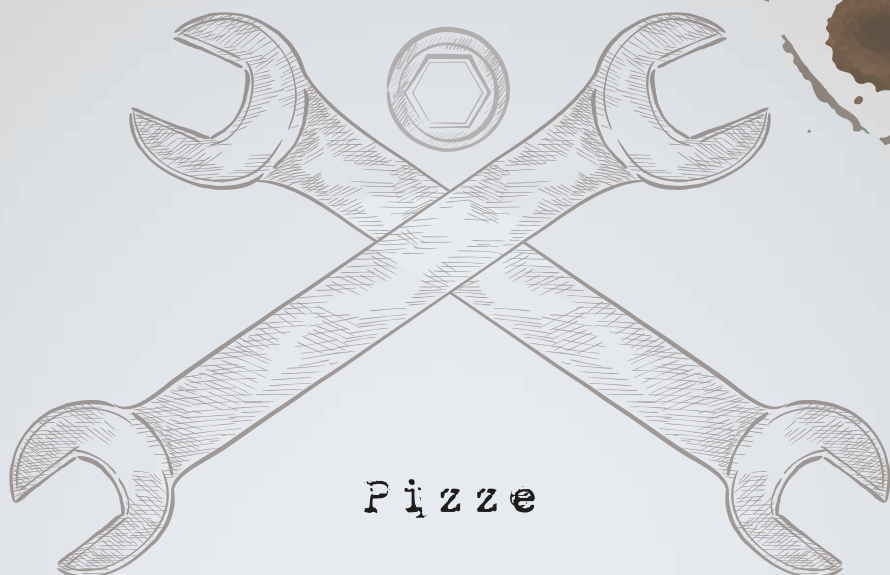
Scottona€/kg 80

Premium€/kg 100

Tuscan Angus burger 250gr con patatine fritte
Cipolla marinata, Rigatino croccante, Pecorino fresco,
Salsa burger artigianale alle erbe(1,3,7)€ 22

Chickenburger "Antico gallo del Chianti"
Pollo Antico del Chianti impanato, Pecorino toscano,
Salsa rosa spicy, cetriolini e misticanza(1,3,7)€ 22

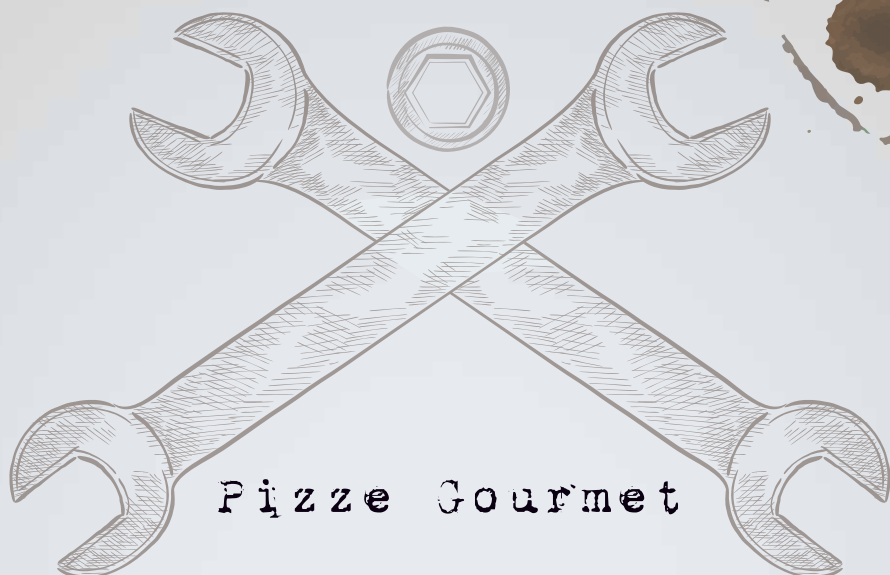
Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Pizze

-  Margherita (1,7)..... € 9
Pomodoro San marzano, mozzarella fior di latte e basilico
-  Marinara (1)..... € 8
Pomodoro San Marzano, aglio, origano
- Napoli (1,4,7)..... € 11
Pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe e capperi
- Cotto e funghi (1,7)..... € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi
- Salsiccia (1,7)..... € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e salsiccia
- Wurstel (1,7)..... € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e wurstel
-  Vegana: verdure del giorno (1)..... € 14
- Salamino piccante (1,7)..... € 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Habanero, salamino piccante
- Tonno (1,4,7) € 16
Pomodoro San Marzano, rucola, bufala D.O.P., tonno, aceto balsamico
- Salsiccia e Friarelli (1,7)..... € 13
Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarelli

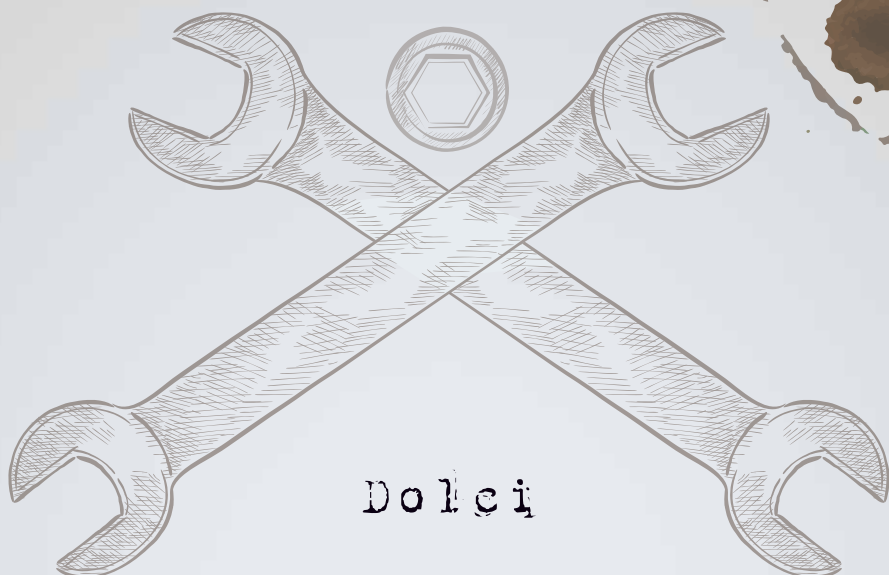
Ordine di lavoro.....
marcamodello.....
km.....



Pizze Gourmet

- ✓ Margherita Gourmet (1.7) € 18
Pomodori San Marzano, Bufala Campania D.O.P., basilico
cristallizzato
- Patanegra (1.7) € 24
Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, basilico
cristallizzato, Prosciutto Patanegra
- Black Angus (1.7) € 22
Base mozzarella fior di latte, crema di funghi e Gorgonzola,
Black Angus affumicato, stracciatella, cipolla arrosto
- Tartare (1.7,10) € 22
crema di Pecorino toscano, tartare di manzo con senape e
miele, rucola, aceto balsamico

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



Dolci

✓ Tiramisu' stile classico (1.3.7) € 8

✓ Garage's Cheesecake
caramello salato - frutti di bosco - cioccolato
(1.3.7) € 8

✓ Insalata di frutta con sorbetto
al limone € 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. latticolo.

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