

# LA LOCANDA DEGLI ARTISTI

**“Sii Originale.  
Non copiare mai, nemmeno da te stesso”**

**2024 – Bio Food Menu**

**“ Be original.  
Never copy, even from yourself ”**

# Antipasti

Cecina con cipollotto, carciofi e asparagi / Chickpea flour pancake with artichokes, asparagus

€5.00

Insalata primaverile con mandorle tostate / spring salad with toasted almonds

€4.00

Bis di crostini: robiola e mandorle tostate; pesto di rucola, aglio e noci / Oven-toasted bread bis: robiola cheese and toasted almonds; garlic, rocket and walnuts pesto

€5.00

Mortadella di Chianina e brie di capra con miele di acacia e crema di pistacchi / Chianina mortadella and goat brie with acacia honey and pistachio cream

€10.00

Brisée alle erbe spontanee e curcuma ripiena di morbidente / Brisée with wild herbs and turmeric filled with morbidente (soft cheese)

€6.00

Blu di Vacca con Miele e Noci e Vinum Merum / Blue cheese with honey and walnuts and Vinum Merum

€12.00

Pecorino Pepato, Prosciutto Crudo e Olive / Pecorino pepato, cured ham and olives

€9.00

# Primi

Crespelle al forno con Besciamella e Grancamporbiano:

/ Crêpes

- con ricotta di pecora ed erbe spontanee / with sheep's ricotta and wild herbs
- con brie e asparagi / with brie (soft cheese) and asparagus

€10.00

Tagliatelle fresche all'Uovo e farine Floriddia / fresh egg tagliatelle

- con carciofi / with artichokes
- con pesto di Noci / with walnut pesto
- ragù di anatra / duck ragout

€13.00

Gnocchetti trafiletti freschi all'uovo e ortica con burro e salvia e fonduta di taleggio / Nettle swiss chard gnocchi with butter, sage, taleggio fondue

€11.00€

## Secondi

Omelette con Morbidone ed erbe spontanee (e Mortadella di Chianina a scelta)/  
Omelette with soft cheese and wild herbs (with Chianina mortadella on  
request)  
€7.00 (€9.00)

Salsicce con Patate al forno / Sausages with baked potatoes  
€10.00

Erbe spontanee / wild herbs  
€5.00

Prosciutto al forno con crudité / Baked ham with crudités  
€13.00

# Schiacciatini

Schiacciatino Crudo e Rucola / Flatbread cured ham and rocket  
€10.00

Schiacciatino Salsiccia ed erbe spontanee / Flatbread Sausage and wild herbs  
€11.00

Schiacciatino Taleggio, Brie e erbe spontanee / Flatbread Taleggio, Brie cheese  
and wild herbs  
€11.00

# Pizza

MARGHERITA: Salsa di Pomodoro e Mozzarella / Tomato sauce and  
Mozzarella  
€7.00

OLIVE E CAPPERI: Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Olive e Capperi /  
Tomato sauce, Mozzarella, olives and capers  
€8.00

BASTARDA: Salsa di Pomodoro, Mozzarella, cipolla, salsiccia, taleggio, olive /  
Tomato sauce, Mozzarella, onion, sausage, taleggio cheese, olives  
€9.00

FORMAGGI: Salsa di Pomodoro, Mozzarella e formaggi locali / Tomato  
sauce, Mozzarella and local cheeses  
€10.00

CRUDO E RUCOLA: Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Crudo e rucola /  
Tomato sauce, Mozzarella whit cured ham and rocket  
€10.00

SALAME TOSCANO E OLIVE: Salsa di Pomodoro, Mozzarella, salame  
toscano, olive / Tomato sauce, Mozzarella, salami and olives  
€10.00

CIPOLLA E SALSICCIA: Salsa di Pomodoro, Mozzarella, cipolla, salsiccia /  
Tomato sauce, Mozzarella, onion and sausage  
€10.00

**CARCIOFI E BRIE:** Salsa di Pomodoro, Mozzarella, carciofi, brie / Tomato sauce, Mozzarella, artichokes and brie  
€11.00

**CARCIOFI BRIE E CRUDO:** mozzarella, carciofi, brie, crudo / Mozzarella, artichokes, brie and cured ham  
€12.00

**ASPARAGI E MORTADELLA:** Salsa di pomodoro, mozzarella, asparagi e mortadella di chianina / Tomato sauce, mozzarella, asparagus and chianina mortadella  
€13.00

**MORBIDONE CRUDO E PISTACCHI:** Mozzarella, Morbidone, Crudo e pistacchi / Mozzarella, Soft cheese with cured ham and pistachio  
€12.00

**FORMAGGI E SALSICCIA:** Mozzarella, formaggi locali e salsiccia / Mozzarella, local cheeses and sausage  
€12.00

**MORBIDONE, ERBE SPONTANEE e MORTADELLA:** Mozzarella, morbidone, erbe spontanee e Mortadella di Chianina / Mozzarella, soft cheese, wild herbs, chianina mortadella  
€13.00

**BLU DI VACCA NOCI MIELE E GOMASIO:** mozzarella, blu di vacca, noci, miele, gomasio / Mozzarella, blue chees, nuts, honey and gomashio  
€13.00

**TALEGGIO ASPARAGI E PEPE ROSA:** mozzarella, taleggio, asparagi e pepe rosa / Mozzarella, taleggio, asparagus and pink pepper  
€13.00

# Dolci

Crema al vin santo Armida in calice con cioccolato fuso e pinoli / vin santo cream in a glass with melted chocolate and pine nuts

€6.00

Budino al Cocco e Datteri con cioccolato fondente alla menta o con confettura di lamponi/ Coconut and date pudding with mint dark chocolate or raspberry jam

€6.00

Frolla di riso e mais con bagna all'amaretto della torre e nocciolata / Rice and corn pastry with liqueur and hazelnut chocolate cream

€6.00

Biscotti al vermentino con Brulé di Mela / Cookies and Apple Brulé

€5.00

Torta frolla con crema della nonna e pinoli / Shortcrust cake with grandmother's cream and pine nuts

€5.00

Pizzicotti alle Mandorle e zucchero di cocco (abbinamento consigliato: Moscato) / Cookies with almonds and coconut sugar (recommended pairing with Moscato wine)

€4.00

Biscotti Etruschi (abbinamento consigliato Vinum Merum) / Etruscan cookies (recommended pairing with Vinum Merum)

€4.00

Cantuccini e Vin Santo Armida / Almond biscuits with dessert wine

€6.50

# Bevande | Drinks

Cantine Terricciolesi/Terricciola Wineries

<b>Perlage</b>	Sgàjo Prosecco Extra Dry Bio Calice/glass	€17.00 €5.00
<b>Podere la Chiesa</b>	Terre di Casanova (Rosso) Punto di vista (Bianco)	€17.00 €17.00
<b>Fibbiano</b>	Ciliegolo (Rosso)	€25.00
<b>Guidoreste</b>	Caringi (Rosso) Ribeino (Bianco)	€15.00 €16.00
<b>Tenuta di Ghizzano</b>	Il Ghizzano (Rosso) Veneroso (Rosso)	€17.00 €33.00
<b>Az. Agricola Gimonda</b>	Leruà (Rosso) Viceré (Rosso)	€31.00 €30.00
<b>La Spinetta</b>	Nero di Casanova (Rosso) Vermentino (Bianco) Moscato Moscato (calice/glass)	€21.00 €23.00 €17.00 €5.00
<b>Castelvecchio</b>	Le Balze (Rosso) Armida Vin Santo (calice/glass)	€15.00 €5.00
<b>Az. Agricola Bacci Lorenzo</b>	Vinum Merum (calice/glass)	€5.00
<b>Vino della casa/House wine</b>	Il Lemmi (Rosso)/ Bellagotti (Bianco)	€8.00

## Birre e Co./Beers & Co.

<b>Opificio Birrario</b>	DEMETRA GLAUX bottiglia/bottle 0.75ml alla spina / Draft	€11.00 €11.00 €3,50
<b>Birra Poggio Rosso</b>	FURORE Belgian Ale 0.75ml LIFE ON MARS Amber Ale 0.33ml LAPPE Weiss 0.75ml PASTORALE AMERICANA Ipa 0.75ml	€12.00 €7.00 €12.00 €12.00 €12.00
<b>Acqua/Water</b>	Gassata bottle 1L Naturale Biofonte 0.75 ml	€2.00 €1.00
<b>Succo di Frutta Locale Bio</b>	Bottiglia/bottle 0.75ml Bicchiere/glass	€8.00 €2.50

**Coperto/Cover charge:** €2.00 a persona/per person