

• CUCINA TIPICA •
IL COCHINO
—ALBERGO • RISTORANTE—

ANTIPASTI

TERRA **BRUSCHETTA DEL COCHINO** 12

Crostini di pane con varietà stagionali

TAGLIERE DEL COCHINO 14

Selezione di salumi e formaggi con coccole e miele

TARTARE DI MANZO CLASSICA 15

Manzo con olio evo, sale pepe e limone con tuorlo d'uovo in cbt

TORTINO DI VERDURE CON CREMA DI PECORINO 12

Verdure di stagione, uova, formaggio, sale e pepe

SPECK D'ANATRA 16

Prosciutto d'anatra con rucola pere e noci



MARE **CROCCHETTE DI GAMBERO** 14

Polpettine di gambero al lime, burrata e salsa del cochino

CAPESANTE CON BURRATA 17

Capesante su letto di burrata al profumo di pane

TARTARE DI TONNO ROSSO 18

Tonno sashimi, crema di avocado, porro fresco e croccante



PRIMI

TERRA PICI AL RAGU BIANCO DI CINTA SENESE 12

Pici di pasta fresca e ragù di cinta senese

MACCHERONI ALL'ANATRA 14

Pasta fresca e ragu d'anatra

TORTELLO MUGELLANO CON CAVOLO NERO 12

Tortello di pasta fresca con cavolo nero e pancetta croccante

TAGLIATELLE AL CHIANTI 16

Tagliatelle fresche al chianti con scamorza affumicata e guanciale croccante



MARE SPAGHETTI ALLE VONGOLE 16

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci

PACCHERO AL GAMBERO ROSSO E PISTACCHI 16

Pacchero con crema di gamberi e pistacchi tostati

TAGLIATELLA AL PROFUMO DI MARE 16

Tagliatella di pasta fresca con vongole, cozze e gamberetti



SECONDI

TERRA **BISTECCA SCOTTONA SU COSTOLA** 50 al kg

BISTECCA SCOTTONA SU FILETTO 60 al kg

FILETTO ALLA GRIGLIA 25

TAGLIATA DI MANZO 18

Tagliata di manzo, sale aromatico con salse del Cochino

PEPOSO DI CERVO IN UMIDO 18

Polpa di cervo, pomodoro, sale e pepe

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA 18

Petto d'anatra fresco, sale e pepe con ristretto di arance fresche



MARE **FRITTO DI MARE** 18

Calamari, gamberi fritti

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 18

Filetto di branzino, pomodorini, olive, capperi, sale e pepe

GAMBERONI PROFUMATI AL SALE 20

Gamberoni con sale alle erbe aromatiche

TAGLIATA DI TONNO 20

Tonno fresco pinna gialla e taccole alle erbette



CONTORNI *PATATE FRITTE* 5
PATATE AL FORNO 5
INSALATA MISTA 5
FAGIOLI ZOLFINI 5
VERDURE DEL GIORNO DI STAGIONE 5

DOLCI *TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO* 7

Cioccolato, mandorle, crema di cioccolato fuso

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO 7

Millefoglie, crema chantily e frutti di bosco

PERA AL CHIANTI 7

Pera al chianti con mousse di castagne, gocce di cioccolato e mandorle

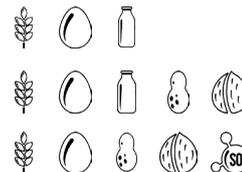
MELA CBT AL VINSANTO 7

Servita con cannella, mandorle e crema pasticcera

TIRAMISU CON CREMA DI CASTAGNE 7

BABBÀ 7

Con crema chantily e frutti di bosco



CUCINA TIPICA.



IL COCHINO

—ALBERGO • RISTORANTE—

ALLERGENI

1



cereali contenenti
glutine

2



crostacei e prodotti
a base di crostacei

3



uova e prodotti
a base di uova

4



pesce e prodotti
a base di pesce

5



arachidi e prodotti
a base di arachidi

6



soia e prodotti
a base di soia

7



latte e prodotti
a base di latte

8



frutta a guscio
mandorle noci nocciole

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 sesamo

12



anidride solforosa
e solfiti

13



lupini e prodotti
a base di lupini

14



molluschi e prodotti
a base di molluschi

ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala

* prodotti surgelati

** CBT - Cottura a bassa temperatura

*** NP - Nostra produzione