



*Corpo pieno
Anima consolata*

MENU

Antipasti

Antipasto della Bettola (x 2 persone)	22
Affettati misti e crostini	12
Tris crostini	6
Prosciutto e straciatella	15

Primi

Penne della bettola	12
Rigatoni dell'aia	12
Pappardelle al ragù	14
Pappa al pomodoro	10
Panzanella	10

Secondi

Bistecca fiorentina	55 / kg
Bistecca di chianina	70 / kg
Bistecca frita	60 / kg
Filetto alla griglia o al pepe verde	25
Tutta ciccia (x 2 persone)	38
Fritto dell'aia	16

Contorni

Patate arrosto	6
Verdure grigliate	6
Fagioli all uccelletto	6
Insalata mista	5



Dessert

Cantucci con vin santo	7
Tartufo a pistacchio	6
Torta di mele della nonna	7
Cheesecake	8
Pesche al vino	6

Coperto	3
---------	---

Allergeni

- Arachidi e derivati – Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- Frutta a guscio – Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
- Latte e derivati – Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- Molluschi – Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
- Pesce – Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.
- Sesamo – Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.
- Soia – Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- Crostacei – Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
- Glutine – Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- Lupini – Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
- Senape – Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- Sedano – Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- Anidride solforosa e solfiti – Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
- Uova e derivati – Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsioni, pasta all'uovo.