
LA GHIOTTA

DAL 1994

MENÙ TAKEAWAY

Tagliere Ghiotto (12 euro)

Coccoli con prosciutto crudo e burrata (8 euro)

Crostini toscani (15 euro)

Polpettine di baccalà fritte su crema di ceci (8 euro)

Tortellini panna e prosciutto (7 euro)

Penne alla carrettiera (7 euro)

Tortelli mugellani al ragù (8 euro)

Pappardelle al cinghiale (8 euro)

Spaghetti allo scoglio (10 euro)

Penne alla polpa di granchio (7 euro)

Pollanca Ghiotta con spinaci (10 euro)

(rollè ripieno con prosciutto cotto, zucchine e formaggio)

Braciola di manzo frita con chips di patate (10 euro)

Tagliata di manzo rucola e grana (14 euro)

Frittura di pesce (10 euro)

Baccalà alla livornese (8 euro)

Patate arrosto (4 euro)

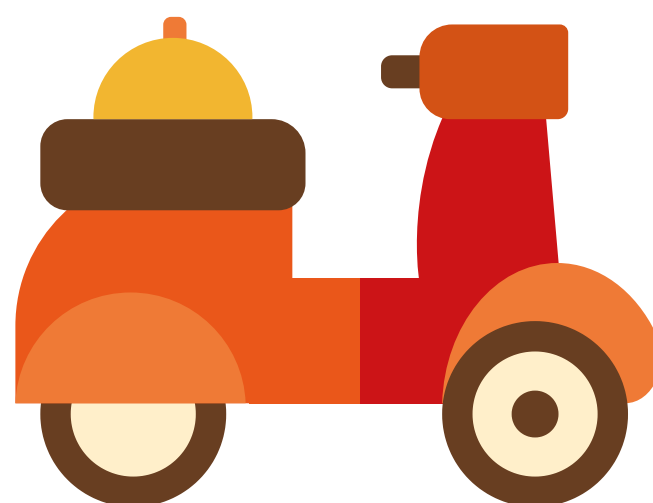
Chips (4 euro)

Spinaci saltati (4 euro)

Torta di mele (5 euro)

Tiramisù (5 euro)

Panna cotta con salsa di frutti di bosco (5 euro)



I NOSTRI VINI

#TAKEAWAY

Bollicine

Prosecco "Borgoluce" 13 euro

Prosecco ColFondo "Bele Casel" 14 euro

Franciacorta "Lo Sparviere" 18 euro

Bianchi

Vernaccia di San Gimignano "Panizzi" 13 euro

Lugana "I Campi" 13 euro

Chardonnay "Colomba Bianca" 11 euro

Pinot Grigio Ramato "Attems" 12 euro

Rosati

"Alie" Frescobaldi 12 euro

Rosato "Castello di Radda" 13 euro

Rossi

Bolgheri "Micheletti" 15 euro

Merlot "Colomba Bianca" 12 euro

Chianti Classico "Isole e Olena" 21 euro

Rosso di Montepulciano "Godiolo" 15 euro

Etna Rosso "Le Vigne di Eli" 23 euro



Prenota chiamando 055. 241237 o scrivici al nostro

WhatsApp 338.8796496

Orario delle prenotazioni dalle 11 alle 13