

Meridiana

R I S T O R A N T E

M E N U

<u>Antipasti</u>		Eur
Antipasto Della Casa -		15
Salume, capocollo, prosciutto crudo, speck, pecorino, brie, miele e bruschetta		
Crostini Misti Toscani – tre bruschette di vari tipi		8
Pecorino alla griglia		9
Bresaola in carpaccio su rucola e parmigiano a pioggia		9
Pizzette di zucchine con mozzarella di bufala e pomodorini datterini con rucola		9
<u>Primi</u>		
Maccheroni alla Bruschetta - Pancetta, Panna, Salvia	11	<i>We are proud of our pastas that are made in house by our chef Stefano Quercetani</i>
Pici alla Maremmana – maiale, pomodori, pisellini, parmigiano	12	
Spaghetti alla Carbonara zucchine, uovo, parmigiano, pepe nero	10	
Crespelle al chinghiale gratinate – chinghiale, besciamella, pecorino toscano	10	
Tortelli Maremmani burro e salvia	11	
Gnocchi di patate in salsa rosa	11	
<u>Secondi</u>		
Cinghiale alla cacciatora con fagioli al fiasco	15	
Saltimbocca all moda Toscana – con misticanza all'aceto balsamico di Modena	15	
Baccalà Islandese alla Meridiana (con crema di noccioline e frutta secca)	20	<i>The Icelandic salted cod is a dish based on old traditions, when Baccala was the main export product of Iceland.</i>
Cosci di pollo disossati marinati in salsa di senape grigliati e patate saltate burro e prezzemolo	16	<i>We buy our fish from Jakob, a fisherman in Westfjords.</i>
Manzo in carpaccio di rucola mele golden e parmigiano, insalata mista e zucchine grigliate con vinaigree (salsa) all'aceto balsamico di Modena	25	
Insalata di Rucola con roast beef, noci mandorle caramellate e salsa d'aglio	17	
Cuore di Baccalà su crema di zucchine	19	
<u>Dolci</u>		
Tiramisu	6	
Croccantino caramella gelato	6	
Cheesecake	6	
Dolce del giorno	6	

Il Coperto/Service fee 2 EUR

Comunicare al cameriere eventuali allergie, se siete celiaci, vegani o vegetariani.

Hashtag #hotellameridiana

Follow us on social media:



@hotellameridiana



La Meridiana Montieri