

## ALLERGENI ALIMENTARI

### 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



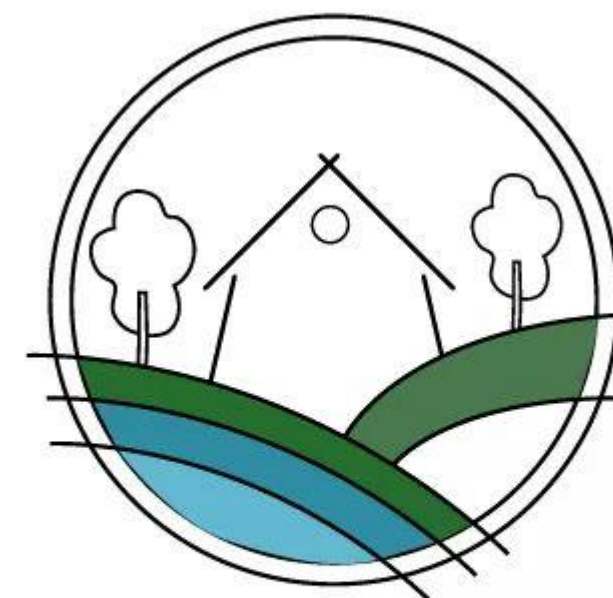
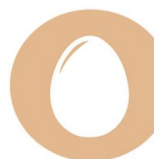
### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



La Capannina  
*sul lago*

La Capannina sul lago propone gustose specialità di terra con ingredienti rigorosamente di produzione biologica e biodinamica a Km 0 delle aziende agricole vicine (olio, verdure, formaggi, salumi e carni), e propone vini DOCG e IGT del territorio. Il nostro personale sarà lieto di fornire ulteriori informazioni.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

Lo staff

Travelers'  
Choice™



Best of the Best

## ANTIPASTI

Degustazione in tagliere di salumi, formaggi e crostino al fegatino di pollo aromatizzato al vinsanto, composta di cipolla di Certaldo (C LD AS) .....€ 12

Tortino dello Chef (C LD U FG) .....€ 10

Selezione di formaggi accompagnati da composta di cipolle di Certaldo (LD AS) .....€ 12

Frittatine al tartufo (U) .....€ 12

Crostone con verdure dell'orto al profumo di menta © .....€ 10

## PRIMI

Tortelloni fatti in casa ricotta e spinaci:  
- al ragù di chianina (U LD CS) € 13  
- al burro e salvia(C LD U) € 12  
- al tartufo nero (C U LD) € 16

Tagliolini all'uovo fatti in casa al tartufo (U C LD) .....€ 16

Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla "nana" (U C AS S) .....€12

Tagliatelle all'uovo o fatte in casa alla lepre (U C S AS) .....€16

Tagliatelle all'uovo fatte in casa al cinghiale (U C S AS) .....€ 13

Gnocchetti di patata al "blu di Corzano" e noci (U C LD FG) .....€12

Pici all'Aglione .....€12

Strozzapreti di semola di grano (disponibili in tutte le versioni)

## SECONDI

Lepre in Salmì (AS S) .....€20

Bistecca alla fiorentina di Limousine .....€42 al kg

Filetto alla griglia con tartufo nero .....€25

Filetto di manzo alla griglia.....€21

Tartare di manzo al tartufo nero ..... €25

Cinghiale in umido alla fiorentina (AS S) .....€16

Maialino da latte al forno (secondo disponibilità) .....€20

Fritto dell'Aia (secondo disponibilità) (U C) .....€18

Coniglio all'Etrusca .....€16

## CONTORNI

Insalata mista .....€6

Ceci all'olio .....€6

Erbette di campo saltate all'agro .....€5

Patate fritte .....€5

## DESSERT

Lo chef propone .....!!!  
.....€7

Coppa gelato (vari gusti) .....€5

Sorbetto di limone ..... €6

Sorbetto al cocco ..... €6

## Coperto e bibite

Coperto .....€2

Aqua .....€2,50

Caffè .....€1,50

Amari e limoncello ..... €5

Grappe .....€8

## ALLERGENI

Sedano S

Latte e derivati LD

Uova U

Arachidi e frutta secca con guscio varia FG

Anidride solforosa AS

Glutine C