

La Grotta di Leo

Menù per pranzo e cena bevande escluse:
Lunch and dinner menu excluding drinks:

Menu studenti

Penne al pomodoro
1/4 pollo con patatine fritte o insalata
1/2 acqua
Dessert

Menu students

Macaroni with tomato sauce
1/4 chicken with French fries or salad
1/2 water
Dessert
€ 8 p.p.

1) lasagne alla bolognese
Pollo alla cacciatora
Dessert
€ 10.00 p.p.

1) Lasagne Bolognese style
Chicken cacciatora
Dessert
€ 10.00 p.p.

2) risotto alle verdure
Bocconcini di tacchino agli agrumi con contorno
Dessert
€ 12.00 p.p.

2) Vegetable risotto
Orange flavoured chunks of turkey with vegetables
Dessert
€ 12.00 p.p.

3) antipasto toscano
Pizze e focacce a lievitazione naturale assortite
Dessert
€ 15.00 p.p.

3) Tuscan starter
Assortment of sourdough pizzas and flat breads
Dessert

€ 15.00 p.p.

4) zuppa di verdure di stagione

Scaloppine ai funghi con contorno

Dessert

€ 15.00

4) Vegetable soup of the season

Escalopes with mushrooms and vegetables

Dessert

€ 15.00

5) fusilli alle melanzane

Grigliata di verdure all'aceto balsamico con patate arrosto

Dessert (vegetariano-vegano)

5) Fusilli pasta with aubergines

Grilled vegetables with balsamic vinegar and roast potatoes

Dessert (vegetarian-vegan)

6) pasta di mais all'Ortolana

Hamburger di pollo con gallette senza glutine

Insalata

Dessert (gluten free)

€ 18.00 p.p.

6) Corn pasta with vegetable sauce

Chicken hamburger with gluten free biscuits

Salad

Dessert (gluten free)

01239270 18.00 p.p.

7) risotto ai funghi

Tagliata di pollo al rosmarino con contorno

Dessert (gluten free) € 18.00 p.p.

7) Mushroom risotto

Rosemary flavoured sliced chicken with vegetable

Dessert (gluten free) € 18.00 p.p.

8) penne al sugo di pomodorini ciliegini

Hamburger vegano con cialde di grano kamut

Dessert (vegetariano-vegano) € 18.00 p.p.

8) Macaroni with cherry tomato sauce

Vegan hamburger with kamut wheat waffles

Dessert (vegetarian-vegan) € 18.00 p.p.

9) rigatoni con ragù di mare

Seppie con piselli

Dessert

€ 18.00 p.p.

9) Rigatoni pasta with seafood sauce

Squid with peas

Dessert

€ 18.00 p.p.

10) bis di primi (ravioli burro e salvia e pennette alla carrettiera)

Peposo di manzo all'imprunetana con contorno

Dessert

€ 18.00 p.p.

10) Two first courses (ravioli in butter and sage and small macaroni in carrettiera (savoury tomato sauce)

Impruneta style peppery steak stew with vegetables

Dessert

€ 18.00 p.p.

11) risotto ai calamari

Zuppa di pesce del goloso

Dessert

€20.00 p.p.

11) Risotto with squid

Rich fish soup

Dessert

€20.00 p.p.

12) crostini misti

Tagliatelle ai funghi

Arista al forno

Dessert

€ 20.00 p.p.

12) Mixed croutons

Noodles with mushroom sauce

Roast pork

Dessert

€ 20.00 p.p.

13) antipasto toscano

Rigatoni al ragù bianco

Steccata di manzo ai funghi porcini

Dessert

€ 25.00 p.p.

13) Tuscan starter

Rigatoni pasta in white sauce
Battered beef with Boletus mushrooms
Dessert
€ 25.00 p.p.

14) parmigiana di melanzane

Tortelli di patate alla mugellana
Straccetti di manzo al rosmarino con contorno
Dessert

Acqua minerale, vino rosso, caffè compresi
€ 30.00 p.p.

14) Layered aubergines with Parmesan cheese

Mugello potato tortelli
Rosemary flavoured strips of beef with vegetable
Dessert

Mineral water, red wine, coffee included
€ 30.00 p.p.

15) insalata di polpo

Spaghetti alle vongole con ginger e profumo di lime
Bistecca di salmone con panna acida e verdure al vapore
Dessert

Acqua minerale, vino bianco, caffè compresi
€ 35.00 p.p.

15) Octopus salad

Ginger and lime scented spaghetti with baby clams
Salmon steak with sour cream and steamed vegetables
Dessert

Mineral water, red wine, coffee included
€ 35.00 p.p.

16) aperitivo

Sformatino di porri
Risotto ai funghi porcini
Gnocchi al pomodoro fresco e mozzarella di bufala
Filetto di manzo al lardo e pomodori confit con contorno
Dessert

Acqua minerale, Chianti classico, caffè compresi
€ 40.00 p.p.

16) Aperitif

Leak flan
Risotto with Boletus mushrooms
Gnocchi with fresh tomato and buffalo mozzarella
Fillet of steak with lard and confit tomatoes with vegetable
Dessert

Mineral water, Chianti classico wine, coffee included

€ 40.00 p.p.

17) aperitivo

Calamaro ripieno di riso allo zafferano

Risotto con mele verdi, curcuma e calamari

Spaghetti con gamberi e funghi

Bistecca di salmone con panna acida e verdure al vapore

Dessert

Acqua minerale, vernaccia di San Gimignano, caffè compresi

€ 50.00 p.p.

17) Aperitif

Squid stuffed with saffron flavoured rice

Risotto with green apples, turmeric and squid

Spaghetti with prawns and mushrooms

Salmon steak with sour cream and steamed vegetables

Dessert

Mineral water, Vernaccia di San Gimignano, coffee included

€ 50.00 p.p.

Supplementi per i menù escluso bevande:

1/2 acqua minerale € 1.00 p.p.

1/2 acqua minerale e 1 calice di vino della casa € 1.00 p.p.

Caffè con servizio a tavolo € 1.50

The' con servizio a tavolo € 2.00.

Supplements for menus without drinks:

1/2 mineral water € 1.00 p.p.

1/2 mineral water and 1 glass of house wine € 1.00 p.p.

Coffee served at the table € 1.50

Tea served at the table € 2.00.

Menù per pranzo e cena bevande escluse:

1) lasagne alla bolognese

Pollo alla cacciatora

Dessert

€ 10.00 p.p.

2) risotto alle verdure

Bocconcini di tacchino agli agrumi con contorno

Dessert

€ 12.00 p.p.

3) antipasto toscano

Pizze e focacce a lievitazione naturale assortite

Dessert

€ 15.00 p.p.

4) zuppa di verdure di stagione

Scaloppine ai funghi con contorno

Dessert

€ 15.00

5) fusilli alle melanzane

Grigliata di verdure all'aceto balsamico con patate arrosto

Dessert (vegetariano- vegano)

6) pasta di mais all' Ortolana

Hamburger di pollo con gallette senza glutine

Insalata

Dessert (gluten free)

€ 18.00 p.p.

7) risotto ai funghi

Tagliata di pollo al rosmarino con contorno

Dessert (gluten free)

8) penne al sugo di pomodorini ciliegini

Hamburger vegano con cialde di grano kamut

Dessert (vegetariano- vegano)

9) rigatoni con ragù di mare

Seppie con piselli

Dessert

€ 18.00 p.p.

10) bis di primi (ravioli burro e salvia e pennette alla carrettiera)

Peposo di manzo all'imprunetana con contorno

Dessert

€ 18.00 p.p.

11) risotto ai calamari

Zuppa di pesce del goloso

Dessert

€20.00 p.p.

12) crostini misti

Tagliatelle ai funghi

Arista al forno

Dessert

€ 20.00 p.p.

13) antipasto toscano

Rigatoni al ragù bianco

Steccata di manzo ai funghi porcini

Dessert

€ 25.00 p.p.

14) parmigiana di melanzane

Tortelli di patate alla mugellana

Straccetti di manzo al rosmarino con contorno

Dessert

Acqua minerale, vino rosso, caffè compresi

€ 30.00 p.p.

15) insalata di polpo

Spaghetti alle vongole con ginger e profumo di lime

Bistecca di salmone con panna acida e verdure al vapore

Dessert

Acqua minerale, vino bianco, caffè compresi

€ 35.00 p.p.

16) aperitivo

Sformatino di porri

Risotto ai funghi porcini

Gnocchi al pomodoro fresco e mozzarella di bufala

Filetto di manzo al lardo e pomodori confit con contorno

Dessert

Acqua minerale, Chianti classico, caffè compresi

€ 40.00 p.p.

17) aperitivo

Calamaro ripieno di riso allo zafferano

Risotto con mele verdi, curcuma e calamari

Spaghetti con gamberi e funghi

Bistecca di salmone con panna acida e verdure al vapore

Dessert

Acqua minerale, vernaccia di San Gimignano, caffè compresi

€ 50.00 p.p.

Supplementi per i menù escluso bevande:

1/2 acqua minerale € 1.00 p.p.

1/2 acqua minerale e 1 calice di vino della casa € 1.00 p.p.

Caffè con servizio a tavolo € 1.50

The' con servizio a tavolo € 2.00.