

## Vini al Bicchiere • Wines by Glass

<b>Brunello di Montalcino DOCG It.0,10</b> (12)	€ 9,00
<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b> (12)	€ 7,00
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> (12)	€ 6,00
<b>Orcia DOC</b> (12)	€ 5,00
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b> (12)	€ 5,00
<b>Vino della Casa:</b>	
1 litro/litre	€ 9,00
1/2 litro/litre	€ 5,00
1/4 litro/litre	€ 4,00
(12)	

## Bevande • Beverages

<b>Acqua Microfiltrata</b>	€ 2,00
<b>Acqua Minerale</b>	€ 3,00
<b>Birra Moretti 33 cl.</b>	€ 3,50
<b>Birra artigianale 33 cl.</b>	€ 7,00
<b>Caffè</b>	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Grappa</b>	€ 5,00
<b>Amari</b>	€ 3,50
<b>Bibite in lattina</b>	€ 3,50
<b>Succhi di frutta</b>	€ 3,50
•••	
<b>Coperto / Cover charge</b>	€ 2,50

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- |   |  |
|---|--|
| 1  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)<br><i>Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i> | 8  Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noco, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)<br><i>Fruit in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i> |
| 2  Crostacei e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustaceans and products based on shellfish</i>   | 9  Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and products based on celery</i>   |
| 3  Uova e prodotti a base di uova<br><i>Eggs and by-product</i>   | 10  Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and mustard-based product</i>  |
| 4  Pesce e prodotti a base di pesce<br><i>Fish and products based on fish</i>   | 11  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo<br><i>Sesame seeds and by-product</i>  |
| 5  Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><i>Peanuts and peanut-based product</i>  | 12  Solfiti (in conc. > a 10 mg/kg)<br><i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>  |
| 6  Soia e prodotti a base di soia<br><i>Soy and soy-based products</i>  | 13  Lupini e prodotti a base di lupini<br><i>Lupine and lupine-based product</i>  |
| 7  Latte e prodotti a base di latte<br><i>Milk and dairy products (lactose included)</i>  | 14  Molluschi e prodotti a base di molluschi<br><i>Molluscs and molluscs-based product</i>  |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.



## Trattoria La Buca delle Fate di Franci Fosco & C.

Corso il Rossellino, 38/A  
53026 Pienza - Siena - Italy  
Tel e Fax +39 0578 748448  
Tel +39 0578 748272

Seguici su 

Chiuso il Lunedì  
Closed on Mondays

Trattoria  
La Buca delle Fate  
Pienza

## Antipasti • Starters

Il Toscanone / <i>Big Starter</i> (1-3-4-9-12)	€ 21,00
Affettati Toscani / <i>Tuscan Cold Cuts</i>	€ 8,00
Misto della Casa / <i>Mix House Starter</i> (1-7)	€ 9,50
Prosciutto Crudo / <i>Cured Ham</i>	€ 10,00
Prosciutto e Pecorino / <i>Ham&amp;Pecorino Cheese</i> (7)	€ 12,00
Affettati con Pecorino Misto <i>Cold Cuts &amp; Mix Pecorino Cheese</i> (7)	€ 11,00
Crostini Neri / <i>Liver Spread Croutons</i> (1)	€ 5,00
Crostini Misti / <i>Mix Croutons</i> (1-3-4-9)	€ 7,50
Bruschetta al Pomodoro <i>Tomato Bruschetta</i> (1)	€ 5,00
Prosciutto e Melone* / <i>Cured Ham&amp;Melon*</i>	€ 12,00
Pecorino al Forno / <i>Baked Pecorino*</i>	€ 10,00 (7)
con Rigatino / <i>with Bacon</i>	€ 12,00 (7)
con Tartufo* / <i>with Truffle *</i>	€ 15,00 (7)
Crostone con Lardo e Pecorino / <i>Crostone with Lard and Pecorino Cheese</i> (1-7)	€ 13,00
Crostone con Pecorino e Tartufo / <i>Crostone with Pecorino Cheese and Truffle</i> (1-7)	€ 15,00

## Primi • First Courses

### Pici / Hand made Pasta:

Della Casa (al Ragù) <i>With Bolognese sauce</i> (1-3)	€ 11,00
All'Aglione / <i>With Tomato and Garlic sauce</i> (1-3-9)	€ 12,00
Al Cinghiale / <i>With Wild Boar sauce</i> (1-3)	€ 14,00
Cacio e Pepe* <i>With Cheese&amp;Pepper sauce*</i> (1-3-7)	€ 14,00
Ai Funghi* / <i>With Mushrooms sauce*</i> (1-3)	€ 12,00
Al Tartufo / <i>With Truffle</i> (1-3-7)	€ 16,00

## Gnocchi / Potato hand made Pasta:

Al Ragù o Pomodoro <i>Bolognese or Tomato sauce</i> (1-3-9)	€ 11,00
Al Cinghiale / <i>With Wild Boar sauce</i> (1-3)	€ 14,00
Ai Funghi* / <i>With Mushrooms sauce*</i> (1-3)	€ 12,00
<b>Tagliatelle / Pasta:</b>	
Al Ragù o Pomodoro <i>Bolognese or Tomato sauce</i> (1-3-9)	€ 11,00
Al Cinghiale / <i>With Wild Boar sauce</i> (1-3)	€ 14,00
Al Tartufo Fresco* / <i>With Fresh Truffle*</i> (1-3-7)	€ 16,00
Ai Funghi* / <i>With Mushrooms sauce*</i> (1-3)	€ 12,00
Zuppa di Pane <i>Bread, Beans and Vegetable Soup</i> (1-7)	€ 8,50
Spaghetti al Ragù o Pomodoro <i>Spaghetti with Bolognese sauce or Tomato sauce</i> (1-9)	€ 8,00
Penne al Ragù o Pomodoro <i>Pasta with Bolognese sauce or Tomato sauce</i> (1-9)	€ 8,00
Pappa al Pomodoro <i>Bread, Tomato Soup</i> (1-7)	€ 8,50

## Secondi • Main Courses

Vitella al Forno / <i>Baked Veal</i> (12)	€ 12,00
Arista di Maiale / <i>Pork Loin</i> (12)	€ 11,00
Fegatelli di Maiale / <i>Pork Livers</i>	€ 12,00
Coniglio in Umido <i>Rabbit with Tomato sauce</i> (12)	€ 12,00
Bistecca ai Ferri / <i>Grill Steak</i>	€ 16,00
Salsicce alla Griglia / <i>Grill Sausages</i>	€ 12,00
Filetto ai Ferri / <i>Grill Fillet</i>	€ 25,00
Tagliata di Vitello / <i>Cut Beef Steak:</i> Semplice / <i>Simple</i>	€ 19,00
Al Rosmarino / <i>With Rosemary</i>	€ 21,00
Con Rucola / <i>With Rocket salad</i>	€ 22,00

Con Lardo / <i>With Lard</i>	€ 23,00
Con Tartufo / <i>With Truffle</i>	€ 25,00
Bistecca alla Fiorentina* <i>T-bone Steak*</i>	€ 5,00 all'Etto / <i>per Hectogram</i>
Bistecca di maiale / <i>Pork Steak</i>	€ 11,00
Galletto Arrosto / <i>Roast Chicken</i>	€ 12,00
Cinghiale in Umido* <i>Wild Boar Stew with Tomato sauce*</i> (12)	€ 15,00
Maialino* / <i>Suckling Pig*</i> (12)	€ 14,00
Faraona alle Olive Nere* <i>Guineafowl with Black Olives*</i> (12)	€ 13,00

## Contorni • Side Dishes

Insalata Mista o Verde <i>Mix Salad or Green Salad</i>	€ 6,00
Pomodori / <i>Tomatoes</i>	€ 5,00
Fagioli Bianchi Toscani <i>Tuscan White Beans</i>	€ 6,00
Peperonata / <i>Peppers Stew</i>	€ 6,00
Verdure* / <i>Vegetables*</i>	€ 6,00
Patate / <i>Potatoes</i>	€ 6,00

## Formaggi • Cheeses

Selezione di Pecorino di Pienza <i>Selection of Pienza's Sheep Cheese</i> (7)	€ 9,00
Gran Selezione di Pecorino di Pienza <i>Top Selection of Pienza's Sheep Cheese</i> (7)	€ 19,00
Selezione di Marmellate <i>Selection of Preserves</i>	€ 4,00

## Frutta & Dessert

Frutta di Stagione / <i>Season's Fruit</i>	€ 5,00
Dolce al Carrello / <i>Cart Dessert</i> (1-7-8)	€ 6,50

•••

\* I piatti contrassegnati non sono sempre disponibili e possono subire la terapia del freddo / *Signed dishes are not always available and can undergo cold therapy*