

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) Maltodestrine a base di grano (1)
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) Olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c) Oli vegetali derivanti da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

- 1) **CEREALS** containing gluten namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) Wheat-based glucose syrup, including dextrose (1)
 - b) Wheat-based maltodextrins (1)
 - c) Glucose syrups based on barley
 - d) Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2) **CRUSTACEANS** and products thereof
- 3) **EGGS** and products thereof
- 4) **FISH** and products thereof, except:
 - a) Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
- 5) **PEANUTS** and products thereof
- 6) **SOYBEANS** and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1)
 - b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - c) Vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - d) Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- 7) **MILK** and products thereof (including lactose), except:
 - a) Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - b) lactitol
- 8) **NUTS** namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9) **CELERY** and products thereof
- 10) **MUSTARD** and products thereof
- 11) **SESAME SEEDS** products thereof
- 12) **SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide, which are to be calculated for product as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instruction of the manufacturers
- 13) **LUPIN** and products thereof
- 14) **MOLLUSCS** and products thereof



Trattoria da Giulio in Pelleria

Menù



ANTIPASTI

1 Prosciutto e crostini (1,5)	€ 12,00
2 Prosciutto e melone (solo periodo estivo)	€ 14,00
3 Tonno, fagioli, cipolla, pomodori (4)	€ 10,00
4 Acciughe marinate (4)	€ 10,00
5 Melanzane marinate	€ 10,00
6 Testina di vitella lessata con cipolla	€ 10,00
7 Antipasto misto della casa (prosciutto, salame toscano, soppressata, crostini con pomodoro e di fegatini, olive, melanzane, frittata di verdura, polenta frita) (1,3,5)	€ 14,00
8 Prosciutto e Panzerotti (1,5)	€ 12,00
9 Selezione di pecorini Scoppolato di Pedona con composte piccanti e miele (9)	€ 16,00

PRIMI PIATTI

1 Zuppa di farro con fagioli (1,9)	€ 9,00
2 Zuppa di farro con lenticchie (1,9)	€ 9,00
3 Farinata (9)	€ 9,00
4 Zuppa di verdure (1,9)	€ 9,00
5 Pappa al pomodoro (solo periodo invernale) (1)	€ 9,00
6 Tortelli al ragù (1,3,7,9)	€ 12,00
7 Maccheroni tortellati (1,3,7,9)	€ 10,00
8 Penne alla diavola (1)	€ 10,00
9 Gnocchi con gorgonzola e noci (1,7,8)	€ 10,00
10 Ravioli con erbe aromatiche (1,7)	€ 12,00
11 Pasta al pomodoro o al ragù (penne, maccheroni, tagliatelle e spaghetti di pasta fresca) (1,3,9)	€ 10,00
12 Matuffi al ragù o al pomodoro (9)	€ 10,00
13 Panzanella (pane bagnato, cipolla, pomodori, basilico, olio, sale, aceto, pepe) solo periodo estivo (1)	€ 9,00
14 Tagliatelle alla contadina (pomodoro fresco crudo, olive, aglio, basilico) (1,3)	€ 10,00
15 Tagliatelle al pesto (1,3,7,8)	€ 10,00
16 Tagliatelle ai moscardini* (1,3,4,9,14)	€ 12,00

SECONDI PIATTI

PESCE

1 Aringa affumicata con fagioli lessi (4)	€ 12,00
2 Baccalà con porri (4,9)	€ 14,00
3 Stoccafisso (4)	€ 14,00
4 Baccalà arrostito (4)	€ 14,00
5 Seppie alla griglia* (4,14)	€ 12,00
6 Seppie con la bietola* (4,14)	€ 12,00
7 Baccalà fritto (1,4,5)	€ 14,00
8 Baccalà alla livornese (4)	€ 14,00

NOTA:
La numerazione indicata a fianco delle pietanze corrisponde alle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze di cui all'elenco dell'allegato II del Regolamento (UE) n.1169/2011, di seguito riportato.

*Prodotto congelato.

CARNE

1 Pancetta di maiale arrotolata al forno	€ 12,00
2 Spezzatino di vitella con olive	€ 14,00
3 Rosticciana di maiale con olive	€ 12,00
4 Salsicce con fagioli all'uccelletto	€ 12,00
5 Trippa (9)	€ 12,00
6 Picchiante (polmone di vitella in umido) (9)	€ 12,00
7 Fegato con cipolle	€ 14,00
8 Tartara di cavallo (9)	€ 12,00
9 Bistecca di manzo e vitella (al Kg)	€ 50,00
10 Filetto di manzo (al Kg)	€ 65,00
11 Bresaola con rucola e parmigiano (7)	€ 12,00
12 Pollo al mattone	€ 12,00
13 Cioncia (9)	€ 12,00
14 Carne alla pizzaiola	€ 12,00
15 Controfiletto al pepe verde (7)	€ 16,00
16 Scaloppine al vino bianco o limone (1,7)	€ 12,00
17 Cotoletta alla milanese con capperi e olive (9,1,5)	€ 14,00
18 Bistecca di maiale	€ 14,00

CONTORNI

1 Ceci	€ 5,00
2 Fagioli lessi	€ 5,00
3 Fagioli all'uccelletto	€ 5,00
4 Patate alla salvia	€ 5,00
5 Patate arrosto	€ 5,00
6 Patate fritte (5)	€ 5,00
7 Insalata mista	€ 5,00
8 Verdure fritte (1,5)	€ 6,00
9 Verdure al forno	€ 6,00

INSALATE

1 Insalata nicoise (acciughe, uovo, tonno, olive, misticanza e pomodori) (3,4)	€ 12,00
2 Insalata caprese (mozzarella, pomodori, basilico) (7)	€ 12,00
3 Insalata toscana (bresaola, pomodori secchi, pecorino, olive, misticanza) (7)	€ 12,00

FORMAGGI

1 Pecorino toscano (7)	€ 5,00
2 Parmigiano (7)	€ 5,00
3 Gorgonzola (7)	€ 5,00
4 Mozzarella (7)	€ 5,00

DOLCI

1 Tiramisù della casa (1,3,7)	€ 5,00
2 Torta al cioccolato (1,3,7,8)	€ 5,00
3 Torta di verdura (1,3,7,8)	€ 5,00
4 Crème brûlée (3,7)	€ 5,00
5 Biscotti, buccellato e Vin Santo della casa (1,3,7,8)	€ 5,00
6 Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
7 Gelati: cioccolato, crema e limone (1,3,6,7,8)	€ 5,00
8 Panna cotta (3,6,7,8)	€ 5,00
9 Crème Caramel (3,6,7,8)	€ 5,00

PANE E OLIO

COPERTO

CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

STARTERS

1 Prosciutto (Italian seasoned ham) and hors d'oeuvres (1,5)	€ 12,00
2 Prosciutto and melon (only in summer)	€ 14,00
3 Tuna fish, beans, onions, tomatoes (4)	€ 10,00
4 Marinated anchovies (4)	€ 10,00
5 Marinated eggplant	€ 10,00
6 Boiled veal head with onions	€ 10,00
7 Giulio's mixed starter plate (Prosciutto, Tuscan salami, Tuscan soppressata, tomato and liver hors d'oeuvres, olives, eggplant, vegetable omelette, fried polenta [cornmeal]) (1,3,5)	€ 14,00
8 Prosciutto e Panzerotti (fried dough) (1,5)	€ 12,00
9 Selection of sheep cheese with spicy compotes and honey (7)	€ 16,00

FIRST COURSES

1 Spelt soup with beans (1,9)	€ 9,00
2 Spelt soup with lentils (1,9)	€ 9,00
3 Cornmeal porridge with vegetable (9)	€ 9,00
4 Vegetable soup (1,9)	€ 9,00
5 Pappa al pomodoro (dry bread cooked in spicy tomato sauce) (only in winter) (1)	€ 9,00
6 Tortelli: ravioli filled with minced meat in meat sauce (1,3,7,9)	€ 12,00
7 Macaroni served with ricotta cheese, spinach and meat sauce (1,3,7,9)	€ 10,00
8 Devil's macaroni in spicy tomato sauce (1)	€ 10,00
9 Gnocchi with gorgonzola and walnuts (1,7,8)	€ 10,00
10 Ravioli filled with ricotta cheese and spinach with aromatic herbs (1,7)	€ 12,00
11 Homemade fresh pasta (macaroni, spaghetti, penne, noodles) in meat or tomato sauce (1,3,9)	€ 10,00
12 Polenta (cornmeal porridge) with meat or tomato sauce (9)	€ 10,00
13 Panzanella (marinated bread, onion, tomato, basil, oil, salt, pepper, vinegar) only in summer (1)	€ 9,00
14 Homemade country style noodles (fresh tomatoes, basil, oregano, olives) (1,3)	€ 10,00
15 Homemade noodles with Pesto (sauce made of oil, basil, garlic, pine seeds and cheese) (1,3,7,8)	€ 10,00
16 Homemade noodles with moscardini* (1,3,4,9,14)	€ 12,00

SECOND COURSES

FISH

1 Smoked Herring with boiled beans (4)	€ 12,00
2 Cod with leeks (4,9)	€ 14,00
3 Stockfish (4)	€ 14,00
4 Roasted cod (4)	€ 14,00
5 Grilled cuttle-fish* (4,14)	€ 12,00
6 Cuttle-fish with chards* (4,14)	€ 12,00
7 Fried cod (1,4,5)	€ 14,00
8 Livornese's stewed cod (4)	€ 14,00

NOTE:
The numbering shown next to the dishes corresponds to the substances that may cause allergies or intolerances listed in Annex II of Regulation (EU) No.1169/2011, below.

*Defrosted dish.

MEAT

1 Baked rolled bacon	€ 12,00
2 Veal stew with olives	€ 14,00
3 Pork ribs with olives	€ 12,00
4 Sausages and beans in spicy sauce	€ 12,00
5 Tripe (9)	€ 12,00
6 Picchiante (veal lung in sauce) (9)	€ 12,00
7 Liver with onions	€ 14,00
8 Marinated minced horse meat (9)	€ 12,00
9 Steak – beef or veal (at Kg)	€ 50,00
10 Beef fillet (at Kg)	€ 65,00
11 Bresaola (seasoned dry beef) with rocket salad and Parmesan cheese (7)	€ 12,00
12 Roasted brick chicken	€ 12,00
13 Cioncia (9)	€ 12,00
14 Meat with Pizzaiola sauce (tomatoes's sauce and olives)	€ 12,00
15 Sirlon with green pepper (7)	€ 16,00
16 Escalope with white wine or lemon (1,7)	€ 12,00
17 Milanese cutlet with capers and olives (9,1,5)	€ 14,00
18 Pork steak	€ 14,00

VEGETABLE

1 Chick-peas	€ 5,00
2 Boiled beans	€ 5,00
3 Stewed beans	€ 5,00
4 Potatoes with sage	€ 5,00
5 Roasted potatoes	€ 5,00
6 Fried potatoes (5)	€ 5,00
7 Salad	€ 5,00
8 Fried vegetables (1,5)	€ 6,00
9 Baked vegetables	€ 6,00

SALADS

1 Nicoise salad (anchovies, egg, tuna, olives, mixed salad and tomatoes) (3,4)	€ 12,00
2 Caprese salad (mozzarella, tomatoes, basil) (7)	€ 12,00
3 Tuscan salad (bresaola, dry tomatoes, pecorino cheese, olives, mixed salad) (7)	€ 12,00

CHEESES

1 Tuscan sheep cheese (7)	€ 5,00
2 Parmesan (7)	€ 5,00
3 Gorgonzola (Italian blue cheese) (7)	€ 5,00
4 Mozzarella (7)	€ 5,00

DESSERTS

1 Giulio's tiramisù (1,3,7)	€ 5,00
2 Chocolate cake (1,3,7,8)	€ 5,00
3 Vegetable cake (1,3,7,8)	€ 5,00
4 Crème brûlée (3,7)	€ 5,00
5 Cookies, Lucca's Buccellato and Giulio's sweet wine (1,3,7,8)	€ 5,00
6 Fruit salad	€ 5,00
7 Icecream: chocolate, vanilla, lemon (1,3,6,7,8,)	€ 5,00
8 Panna Cotta (3,6,7,8)	€ 5,00
9 Crème Caramel (3,6,7,8)	€ 5,00

BREAD WITH OIL € 5,00

COVER CHARGE € 2,00

ASK FOR THE BILL AT THE TABLE
SEPARATE ACCOUNTS ARE NOT ACCEPTED