










Il Melograno propone







Antipasti - Appetizer

1. **Fiori di zucca farcito con ricotta di pecora al gratin**  V € 9,00
Pumpkin flower filled with ricotta au gratin
2. **Sandwich di zucchine e burrata di bufala con pomodorini alla maggiorana**  V € 10,00
Sandwich of zucchini and burrata with small tomatoes and marjoram
3. **Antipasto del Melograno**  € 14,00
Appetizer of our Restaurant
4. **Polipo croccante ai pomodorini su vellutata di patate e porro**  V € 12,00
Crunchy octopus with tomatoes and cream of potatoes and leek
5. **Frisella con pomodorini, basilico e alici** V € 9,00
Dried bread with tomatoes, basil and anchovies





Primi piatti – First course

6. **Risotto ai fiori di zucca, zucchine, crema di formaggi e tartufo**  V € 12,00
Risotto with pumpkin flower, zucchini, cheese cream and truffle
7. **Ciriolo ai pomodorini ed erbe aromatiche** V € 8,00
Ciriolo (local noodles) with tomatoes and herbs
8. **Ravioloni di pecorino di Pienza e pinoli alla salvia e guanciale** € 9,50
Big ravioli filled with pecorino cheese, pine nuts, sage and bacon
9. **Fusilli al ferretto con pesto genovese, pomodorini e stracciatella di burrata**  V € 8,00
Fusilli with basil pesto, tomatoes and burrata
10. **Orecchiette con cozze, gamberi e ciliegini**  V € 9,00
Orecchiette with mussels, shrimps and small tomatoes

Secondi piatti – Second course

- | | | |
|--|---|---------|
| 11. Tagliata di manzetta con songino, pesche e cipolla rossa caramellata
Slice of beef meat with salad, peaches and red onions |  | € 18,00 |
| 12. Trota salmonata al tartufo e timo in carta fata
Salmon trout with truffle and thyme wrapped in fairy paper |  V | € 20,00 |
| 13. Tartara di manzo con pane tostato
Beef tartare with toasted bread |  | € 23,00 |
| 14. Filetto di maiale al balsamico su carpaccio di melone al rosmarino
Pork fillet with balsamic vinegar laid on melon slice with rosemary |  | € 17,00 |
| 15. Vitello tonnato
Veal with tuna sauce |  | € 15,00 |
| 16. Frittura di pesce del giorno e verdure
Fried fish of the day with vegetables |  V | € 18,00 |

Contorni - Vegetables

- | | | |
|--|---|---------|
| 17. Insalatona estiva con pollo alla griglia
Summer salad with grilled chicken |  | € 13,00 |
| 18. Verdure miste saltate - Assorted stewed vegetables |  V | € 4,50 |
| 19. Patate rosolate
Roasted potatoes |  V | € 4,50 |
| 20. Verdure grigliate
Grilled vegetables |  V | € 5,00 |

Formaggi - Cheese

21. Selezione di formaggi con gelatine e miele

Cheese selection with jellies and honey



V € 11,00

Dessert

22. Dolci del giorno

Dessert



V € 6,50

23. Frutta di stagione

Season fruit



V € 5,50

Allergeni – Allergens

Lattosio – Lactose 1 – 2 – 4 – 6 – 9

Alici – Anchovies 5

Gamberi – Shrimps 10

Cozze – Mussels 10

Trota – Trout 12

Senape – Mustard 13

Solfiti – Sulfites 14 - 15

Uova – Egg 1 – 8 – 13 – 15

Pesce – Fish 16