

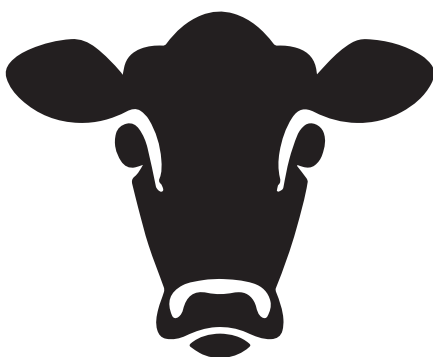


MENÙ



L'Antica Macelleria Pucci nasce nel 1961 da Attilio Pucci, successivamente tramandata al figlio Luca Pucci e al resto della sua famiglia. L'idea di unire la macelleria e la ristorazione nasce nel 2015 per poter offrire ai clienti la possibilità di assaggiare tutte le materie prime cucinate al momento.

The Antica Macelleria Pucci was founded in 1961 by Attilio Pucci, subsequently handed down to his son Luca Pucci and to the rest of his family. The idea of combining the butcher shop and catering was born in 2015 in order to offer customers the opportunity to taste all the products cooked at the moment.



AZIENDA AGRICOLA LA REGINA

GARANTISCE CARNE DI ALTISSIMA QUALITÀ

La nostra Azienda si trova nelle campagne di Cascina (Pisa) dove vengono coltivati formaggi e cereali con i quali nutriamo i nostri bovini come ai vecchi tempi. Alleviamo i nostri animali con cura e dedizione, prestando grande attenzione alla loro alimentazione e al loro benessere. Effettuiamo regolari visite veterinarie di controllo, per garantire ogni giorno carne fresca di altissima qualità.

Società Agricola La Regina S.S.
Via Macerata, 304 - Cascina PISA
info@agriturismolaregina.it

Starters ANTIPASTI

TARTAR DI MANZO

150 gr. manzo, condito con sale pepe e olio,
con senape a parte e salame croccante della zia

BEEF TARTARE

150 gr. beef, served with salt, pepper and oil, side
dish with mustard and aunty's crispy salame.

12€

TRIS DI BRUSCHETTE

Pomodorini marinati
Humus e lardo
Salsiccia e stracchino

TRIO OF BRUSCHETTA

Marinated tomatoes
Humus and lard
Sausage and stracchino

6€

CARPACCIO DI VITELLONE

Fette di vitellone con insalata rustica, grana e senape

BEEF CARPACCIO (raw meat)

Veal slices with rustic salad, grana and mustard

10€

Coperto a persona 2,50€
In assenza di di prodotti freschi, alcuni
prodotti potrebbero essere congelati. Per la
lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€
In the absence of fresh products, some
may be frozen. For the list of allergens,
ask the staff.



Starters ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI

Assaggi di salumi e formaggi a scelta dal bancone

PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES

Choice of cold cuts and cheeses from the counter

10€

TAGLIERE IMPERIALE

Assaggi di salumi, formaggi e crostini

IMPERIAL PLATTER

Choice of cold cuts, cheeses, toasted bread

15€

Coperto a persona 2,50€

In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



First course PRIMI PIATTI

TORTELLI AL RAGÙ

Tortelli e ragù di nostra produzione

TORTELLI WITH MEAT SAUCE

Tortelli and homemade ragù

9€

ZUPPA FRANTOIANA

Zuppa con ortaggi e pane

FRANTOIANA SOUP

Soup with vegetables and bread

8€

Coperto a persona 2,50€

In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Second course **SECONDI PIATTI**

HAMBURGER ALLA BISMARCK

200 gr. di trita, pancetta croccante,
uovo affrittellato

BISMARCK HAMBURGER

200 gr mince, crispy bacon and egg

12€

GALLETTO ALLA GRIGLIA

Consigliato per due persone

GRILLED COCKEREL

Recommended for two people

14€

GRIGLIATA MISTA

Spiedino, salsiccia e rosticciana o bistecca di maiale disossata

MIXED GRILL

Skewer, sausage and Tuscan pork ribs or boneless pork steak

13€

Coperto a persona 2,50€

In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Second course **SECONDI PIATTI**

BISTECCA DI MAIALE

Bistecca cotta alla griglia

PORK STEAK

Grilled pork

al Kg. **8€**

BISTECCA DI VITELLA

Bistecca cotta alla griglia

VEAL STEAK

Grilled veal

al Kg. **40€**

BISTECCA AL TAGLIAIO DI MANZO

Scegli il taglio al banco. Peso minimo 700 gr.

BEEF STEAK

Choose a cut from the counter. Minimum weight 700 gr.

al Kg. **38€**

Coperto a persona 2,50€

In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Our meats LE NOSTRE CARNI

TAGLIATA DI POLPA - Cut of beef

Dell'azienda Agricola "la Regina" - "la Regina" farm

al Kg. **35€**

TAGLIATA DI PICAGNA

Black Angus selezione limitata dalla Spagna

Black Angus limited selection from Spain

al Kg. **40€**

BISTECHE - Steaks

Dell'azienda Agricola "la Regina" - "la Regina" farm

30 GIORNI DI FROLLATURA

30 DAYS OF MATURATION

al Kg. **38€**

60 GIORNI DI FROLLATURA

60 DAYS OF MATURATION

al Kg. **42€**

90 GIORNI DI FROLLATURA

90 DAYS OF MATURATION

al Kg. **49€**

Coperto a persona 2,50€
In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€
In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Our meats **LE NOSTRE CARNI**

MANZETTA

al Kg. **54€**

SASHI

al Kg. **55€**

SCOTTONA IRLANDESE

al Kg. **55€**

BLACK ANGUS

al Kg. **60€**

Coperto a persona 2,50€
In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€
In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Side dishes **CONTORNI**

FAGIOLI BORLOTTI O CANNELLINI LESSI O AL FORNO

Lessi o al forno con battuto di rosmarino, salvia e alloro.

BORLOTTI BEANS OR CANNELLINI BEANS

Boiled or cooked in the oven

with battuto - mixture of rosemary, sage and bay leaf.

4€

PATATE ARROSTO

Roast potatoes

4€

PATATINE FRITTE

Chips

4€

VERDURE MISTE AL FORNO

Mixed vegetables

4€

INSALATA MISTA

Mixed salad

4€

Coperto a persona 2,50€

In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Deserts DOLCI

TIRAMISÙ

5€

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflè

5€

CANTUCCI CON VIN SANTO

Cantucci with Vin Santo

5€

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO

CON CREMA CALDA

Sweet chocolate salame served with warm cream

5€

Coperto a persona 2,50€

In assenza di di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€

In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.



Soft drinks **BIBITE**

ACQUA NATURALE O GASSATA
IN VETRO

2€

Still and sparkle water in a glass bottle

.....

COCA COLA O FANTA
IN LATTINA

2€

A can of Coca cola or fanta

.....

Coffee bar **CAFFETTERIA**

CAFFÈ
Coffee

1€

CAFFÈ CORRETTO

Coffee served with alcohol

1,50€

.....

BOMBA
Bomb

2,50€

.....

Coperto a persona 2,50€
In assenza di di prodotti freschi, alcuni
prodotti potrebbero essere congelati. Per la
lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€
In the absence of fresh products, some
may be frozen. For the list of allergens,
ask the staff.



House Wine VINO DELLA CASA

VINO ROSSO - Red Wine
GREVE IN CHIANTI 1 LITRO **8€**

VINO ROSSO - Red Wine
GREVE IN CHIANTI 1/2 LITRO **4€**

VINO ROSSO - Red Wine
GREVE IN CHIANTI 0,25 LITRO **2,50€**

VINO BIANCO - House White Wine
DELLA CASA 1 LITRO **8€**

VINO BIANCO - House White Wine
DELLA CASA 1/2 LITRO **4€**

VINO BIANCO - House white Wine
DELLA CASA 0,25 LITRO **2,50€**

VINO ROSSO O BIANCO - Red or White Wine
AL BICCHIERE - by the glass **2€**

Coperto a persona 2,50€
In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per la lista degli allergeni chiedere al Personale.

Cover charge per person 2,50€
In the absence of fresh products, some may be frozen. For the list of allergens, ask the staff.

