

PER INIZIARE

FETTUNTA CON POMODORO ①

Bread with tomatoes

CROSTINI LARDO E FEGATINI

Toasted bread, chicken liver paté and lard

CROSTONE ALLO SFILACCIO DI CINTA E CIPOLLE STUFATE

Roasted bread with slow cooked pork "cinta" and stew onions

CREMA DI ASPARAGI CON UOVA A 65°, ①

TARTUFO NERO ESTIVO

Asparagus cream, 65° cooked eggs, summer black truffle

FLAN DI VERDURE ESTIVE, ①

CREMA DI TALEGGIO, POMODORINI FRITTI

Summer vegetables flan, taleggio cream, deep fried pomodorini

GNOCCHO FRITTO EMILIANO, STRACCHINO E PROSCIUTTO TOSCANO

Deep fried "piadina" dough, stracchino cheese and tuscan ham

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI ① DEL "MESINA"

Mesina cheese selection

TAGLIERE DI CASA ME'MÀ (consigliato 2 persone): CIACCIA, PROSCIUTTO CRUDO, SALAME TOSCANO, FINOCCHIONA, CROSTINO TOSCANO, GIARDINIERA CROSTINO AI PORCINI,

Prosciutto, tuscan salami, finocchiona, chicken liver paté, cepes mushrooms, pickled vegetables and ciaccia

TARTARE DI TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA E LIME

Tuna tartare, buffalo mozzarella and lime

CARPACCIO SCOTTATO ALLA SENAPE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Thinly sliced beef carpaccio marinated in mustard, rocket salad and shaving parmesan

LA NOSTRA PASTA FRESCA

RAVIOLI ALLA MUGELLANA, BURRO, SALVIA, RIGATINO E PECORINO

Potato ravioli, butter, sage, fresh pancetta and pecorino cheese

PICI SENESI AL RAGÙ DI "CHIANTIGIANO"

Pici from "siena", chianina beef ragout

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Risotto with squid ink and cuttlefish

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CACIO E PEPE

Spaghetti with cacio cheese and black pepper sauce

MACCHERONCINO AL RAGÙ BIANCO DI "CINTA, VIN SANTO E OLIVE" ①

Maccheroncinio with "cinta" ragout

INSALATE

RUCOLATA: RUCOLA, POMODORINI ① E MOZZARELLA

Roquette, cherry tomatoes and mozzarella

CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA, ① POMODORO E BASILICO

Buffalo mozzarella, tomato and basil

NIZZARDA: PATATE, FAGIOLINI, UOVO, CIPOLLA, TONNO, CAPPERI, POMODORO E OLIVE

Potatoes, green beans, eggs, onions, tuna, tomato, capers, olives

BUONGUSTAIA: MISTICANZA, SEMI DI ZUCCA, SALMONE AFFUMICATO, BARBABIETOLE ROSSE, CETRIOLO E SALSA DI YOGURT

Smoked salmon, red beetroots, pumpkin seed, yogurt and cucumber sauce

CASA ME'MÀ

AL CARBONE

LA NOSTRA CARNE È RIGOROSAMENTE COTTA CON CARBONE VEGETALE NEL FAMOSO FORNO JOSPER

OUR MEAT IS COOKED WITH CHARCOAL IN THE FAMOUS JOSPER OVEN

FILETTO DI MANZO 250GR

Beef fillet

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON RUCOLA O PORCINI

Sirloin with rocket or wild porcini mushrooms

SPIEDONE: POLLO, SALSICCIA, RIGATINO, ZUCCHINE E PEPERONI

Chicken, sausage, fresh pancetta, zucchini and bell peppers rosticciana pork ribs

ROSTICCIANA (3)

Pork ribs (3)

COSTATA DI CINTA SENESE

"Cinta senese" steak

GALLETTO AL CARBONE

Baby rooster roasted in charcoal oven

BISTECCA ALLA FIORENTINA

T-bone steak à la fiorentina

SALSICCIA TOSCANA ALLA BRACE (3)

Grilled Tuscan sausage (3)

GRIGLIATA MISTA (consigliato 2 persone):

ROSTICCIANA, POLLO, SALSICCIA, RIGATINO, CONTROFILETTO

Pork ribs, chicken, sausages, fresh pancetta, sirloin

ME'MÀ CHEESE BURGER: MANZO 220GR,

POMODORO, LATTUGA, CIPOLLE ROSSE, CHEDDAR, PATATINE FRITTE, SALSE

Beef patties 220gr, tomato, lettuce, red onions, cheddar cheese, sauces, french fries

ME'MÀ BURGER: MANZO 220GR,

POMODORO, LATTUGA, CIPOLLE FONDENTI, PATATINE FRITTE, SALSE

Beef patties 220gr, tomato, lettuce, dark onions, sauces, french fries

DALLA CUCINA

POLPO CROCCANTE E STRACCIATELLA

Charcoal octopus with stracciatella cheese

MERLUZZO FRITTO E VERDURE CROCCANTI

Deep fried cod and vegetables

FILETTO DI MANZO AL CHIANTI, SPINACI SALTATI

Beef fillet with chianti sauce, sauteed spinach

COSTOLETTE D'AGNELLO FRITTE SCOTTADITO

Deep fried lambcutlets

① I CONTORNI

PATATE NOVELLE ARROSTO

Baked new potatoes

FAGIOLO ZOLFINO

Zolfino beans

INSALATA VERDE

Mista - green mix salad

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

Grilled seasonal vegetables

LE FRITTE

French fries

LE NOSTRE PIZZE

Menchetti
EST. 1944

CIACCIA ①

Con grano verna macinata a pietra
Schicciata with verna wheat and wholemeal flour

MARGHERITA ①

Pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomato, mozzarella

ROSSA ①

Pomodoro, olio extra vergine, origano
Tomato, oil, oregano

Pizza in pala consigliata per 2 *

Pizza in pala consigliata per 3 *

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, peperoncino fresco

Tomato, mozzarella, spicy salami, hotdog

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acchiughe, capperi

Tomato, mozzarella, anchovies, capers

PROSCIUTTO & FUNGHI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi champignon

Tomato, mozzarella, ham, fresh champignon mushrooms

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel

Tomato, mozzarella, wurstel

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi al naturale, olive, salamino piccante

Tomato, mozzarella, ham, natural artichokes, spicy salami, olives, mushrooms

VEGETARIANA ①

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

QUATTRO FORMAGGI ①

Pomodoro, mozzarella fior di latte, grana, stracchino, gorgonzola

Tomato, mozzarella, grana, stracchino, gorgonzola cheeses

BUFALA CAMPANA ①

Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico

Tomato, buffalo mozzarella, basil

CRUDO & PORCINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, porcini trifolati*

Tomato, mozzarella, prosciutto, porcini mushrooms

ITALIANA (BASE INTEGRALE VERNA)

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola

Mozzarella, prosciutto, rocket salad

SALMONE (BASE INTEGRALE VERNA)

Mozzarella fior di latte, rucola, salmone norvegese affumicato, scorza di limone

Tomato, mozzarella, rocket salad, smoked Norwegian salmon, lemon peel

SALSICCIA & CIME DI RAPA

Mozzarella fior di latte, salsiccia sbriciolata, cime di rapa

Mozzarella, sausages, roman rap

Pizza in pala consigliata per 2 *

Pizza in pala consigliata per 3 *

CHIEDI AL NOSTRO STAFF I PRODOTTI GLUTEN FREE

*Alcuni prodotti secondo reperibilità di mercato potrebbero essere congelati all'origine / Secondo quanto previsto dal Reg. UE n 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

VINI ROSSI

RED WINES - LABEL WINERY HARVEST REGION

CHIANTI D.O.C.G.

Montepulciano - prov. Siena - Italia

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Fornacelle - prov. Siena - Italia

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Borgo salcetano - prov. Siena - Italia

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Berardenga - prov. Siena - Italia

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Il Campaccio - prov. Siena - Italia

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Il Molinaccio - prov. Siena - Italia

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Torcalvano - prov. Siena - Italia

ROSSO DI MONTALCINO BIO D.O.C.

Col d'Orcia - prov. Siena - Italia

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Col d'Orcia - prov. Siena - Italia

IL RITROVO I.G.T.

La Casa di Bricciano - prov. Siena - Italia

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Nozzole - prov. Firenze - Italia

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

LA FORRA

Nozzole - prov. Firenze - Italia

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

VILLA ANTINORI

Marchesi Antinori - prov. Firenze - Italia

TIGNANELLO

Marchesi Antinori - prov. Firenze - Italia

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Falonari - prov. Grosseto - Italia

MORELLINO DI SCANSANO

BIO D.O.C.G.

Campo al ghiaccio - prov. Grosseto - Italia

MONTECUCCO D.O.C.

Mociarino - prov. Grosseto - Italia

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

BOTROSECCO (Cabernet)

Fattoria le Mortelle - prov. Grosseto - Italia

BOLGHERI D.O.C.

Ruit Hora - prov. Livorno - Italia

BOLGHERI D.O.C.

Campo al Mare - prov. Livorno - Italia

BOLGHERI D.O.C.

Il Bruciato - prov. Livorno - Italia

ORNELLAIA I.G.T.

Tenuta Ornellaia - prov. Livorno - Italia

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Moscarone - Piemonte - Italia

ALBUGNANO D.O.C. (Nebbiolo)

Moscarone - Piemonte - Italia

BAROLO D.O.C.G.

Aurelio Settimo - Piemonte - Italia

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Nardello - Veneto - Italia

SYRAH D.O.C.

Cantine Fazio - Sicilia - Italia

BIANCHI E ROSATI

WHITE AND ROSÉ WINES - LABEL WINERY HARVEST REGION

VERNACCIA D.O.C.G.

Fornacelle - prov. Siena - Italia

PINOT GRIGIO SANT'ANTIMO I.G.T.

Col d'Orcia - prov. Siena - Italia

CHARDONNAY I SISTRI I.G.T.

Felsina - prov. Siena - Italia

ANSONICA DELL'ELBA D.O.C.

Mola - prov. Livorno - Italia

BOLGHERI ROSATO D.O.C.

Campo al Mare - prov. Livorno - Italia

PINOT NERO ROSATO I.G.T.

Marchesi Pancrazi - prov. Livorno - Italia

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

Villa Chiopris - prov. Friuli - Italia

SAUVIGNON D.O.C.

Villa Chiopris - Friuli - Italia

FALANGHINA D.O.C.G.

Tenuta Cavalier Pepe - Campania - Italia

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

D.O.C.

Casa Setaro - Campania - Italia

SOAVE D.O.C.

Nardello - Veneto - Italia

VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C.

Cantine lunae - Liguria - Italia

GEWURZTRAMINER ZELLERTALER

Weingut bremer - Germania



LE BOLLICINE

SPARKLING WINES - LABEL WINERY HARVEST REGION

TRENTO D.O.C. MILLESIMATO BRUT

Altemasi - Italia

FRANCIACORTA BRUT

Berlucchi 6r - Italia

FRANCIACORTA ROSE'

Berlucchi 6r - Italia

CAPRETTONE METODO CLASSICO D.O.C.

Casa setaro - Italia

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR

Philippe gamet - Francia

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

Luis brochet - Francia

CHAMPAGNE BRUT

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

Marie le brun - Francia

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER

NASTRO AZZURRO

Premium Lager - Italia - 5,7% - cl 31

PILSNER URQUELL

Pils - Repubblica Ceca - 6,4% - cl 31

SAINT BENOIT AMBRÉ

Belgian Ale - Belgio - 5,9% - cl 31

GROLSH

Weizen - Germania - 5,1% - cl 31

MEANTIME

Pale Ale - Inghilterra - 4,7% - cl 31

SAINT BENOIT

Tripel - Belgio - 8% - cl 31

LE NOSTRE ARTIGIANALI

**TENIAMO MOLTO
ALLE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI
VENGONO TUTTE PRODOTTE
DAL NOSTRO BIRRIFICIO DI FIDUCIA
SEGUENDO LE NOSTRE INDICAZIONI**

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE TIPOLOGIE DEL MESE
ASK TO STAFF FOR OUR CRAFT BEER OF THE MONTH

BIRRA ME'MÁ cl 50

BEVANDE

WATER AND DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE
cl 0,75

COCA COLA - COCA ZERO - FANTA
SPRITE - LEMON SODA

I NOSTRI SODATI