



TRATTORIA IESOLANA

La nostra Trattoria

Soltanto ingredienti freschi e selezionati. Prodotti Toscani, la maggior parte dei quali sono locali, biologici e del nostro orto.

Accomodati, bevi un calice di ottimo vino e assapora i nostri piatti gustosi preparati con passione

.

Our Trattoria

*Only fresh and selected ingredients.
Tuscan products, most of which are local, organic and from our garden.*

Take a seat, drink a glass of excellent wine, and enjoy our tasty dishes prepared with passion



TRATTORIA IESOLANA

ANTIPASTI – STARTER

Selezione di salumi di Cinta Senese DOP

“Azienda Agricola San Pietro (Arezzo)” e giardiniera fatta in casa (8)

Selection of Cinta Senese DOP cured meats.

Azienda Agricola San Pietro (Arezzo) and vegetables (8)

18

Selezione di pecorini

“Azienda Rocca Toscana (Arezzo)”

con miele di acacia e mostarde fatte in casa (7)

Selection of “Rocca Toscana” pecorino cheeses with acacia honey and homemade fruit mustard(7)

18

Crema di patate, timo, insalata tiepida di asparagi e ravanelli e olio alla rapa rossa (7)

Cream of potato with thyme, warm asparagus and radish salad, and beetroot oil (7)

10

Battuta di manzo al coltello

Con cipolle caramellate

Hand-chopped ground beef

With caramelized onions

15



TRATTORIA
IESOLANA

PRIMI - FIRST COURSES

Fusilloni "Fabbri"

alla pomarola toscana(1,9)

"Fabbri" Fusilloni

with traditional Tuscan tomato sauce recipe(1,9)

14

Pappardelle di pasta fresca

Al ragù di capriolo(1,3)

Fresh Pappardelle

With Roe Deer Ragù (1,3)

16

Risotto con fave ed erba di campo croccante (7)

Risotto *with Fava Beans and Crispy Wild Greens (7)*

16

Tagliolini di pasta fresca

al ragù di coniglio (1,3,9)

Fresh tagliolini

with rabbit ragù (1,3,9)

14

Pici di pasta fresca

Al ragù bianco di Cinta senese (1,3)

Fresh homemade picci

with white Cinta Senese pork ragù (1,3)

16



TRATTORIA
IESOLANA

SECONDI - MAIN COURSES

Tagliata di controfiletto di manzo

“Macelleria Belli” 200g

Grilled sirloin beef tagliata

“Macelleria Belli” 200g

25

Petto di faraona

con verdure saltate

Guinea fowl breast

with sautéed vegetables

20

Filetto di maiale con mele e aceto balsamico

Pork tenderloin with apples and balsamic vinegar

18

Bistecca alla Fiorentina con filetto

Su richiesta o disponibilità

T-bone steak

Upon request and availability

6,5/hg

Radicchio rosso grigliato

E caramellato con spuma di asparagi (8)

Grilled red radicchio

Caramelized and served with asparagus foam (8)

16



TRATTORIA
IESOLANA

CONTORNI – SIDE DISHES

Zucchine marinate al limone e sale affumicato

Marinated zucchini
with lemon and smoked salt

6

Patate del Casentino

Cotte al forno con aglio, olio e rosmarino
Casentino potatoes
oven-roasted with garlic, olive oil and rosemary

6

Misticanza

Di insalate fresche di stagione e pomodorini
Mixed seasonal salad (Misticanza)
with fresh leaves and cherry tomatoes

6

Verdure di stagione saltate in padella

Sautéed seasonal vegetables

7

Insalata di pomodori misti

Mixed tomato salad

6



TRATTORIA
I S O L E A N A
DOLCI – DESSERT

DESSERTS

Tortino al cioccolato bianco
con cuore morbido (3, 7)

White Chocolate Cupcake
with a Soft Center (3, 7)

9

Tartufo gelato

Gelateria artigianale “Dolcemente (Pisa)” Nocciola, pistacchio, cioccolato

Tartufo ice cream — artisanal ice cream shop “Dolcemente (Pisa)”

Hazelnut, pistachio, chocolate (3, 5, 7, 8)

8

Tiramisù dello chef

Chef's tiramisu (1, 3, 7)

8

Gelato al vino santo e cantucci

Vino Santo ice cream with cantucci (3,5,7,8)

9

Zuccotto (gelato semifreddo)

Zuccotto (semi-frozen dessert) (1,3,7)

9

Coperto / cover charge 3