

## TAGLIERI

### TOSCANO (1,7,8,10,12) ..... € 13,50

Prosciutto Crudo Toscano DOP, salame di Casa Busti, finocchiona, soppressata, Pecorino Toscano DOP Stagionato, Pecorino con Peperoncino, Stracciatella, crostino toscano con fegatini, crostino con Lardo di Colonnata, crostino con pomodorini, noci, olive in agrodolce, Miele Toscano, Salsa di Pere Lazzarais e pane della Madia.

*PDO Tuscan raw ham, Tuscan salami, finocchiona, soppressata, Aged Pecorino Toscano PDO, Pecorino with Chili, stracciatella, tuscan crouton with livers, tuscan crouton with cherry tomatoes, tuscan crouton with Lardo of Colonnata, nuts, bitter-sweet olives, tuscan honey, Pear sauce Lazzaris and bread.*

### SENZA LATTOSIO CON GUSTO

### LACTOSE-FREE BUT TASTY (1,7,8,10,12) ..... € 13,50

Bresaola, Marzolino Bio a caglio vegetale Senza Lattosio, Tre Latti Lari a caglio vegetale, mozzarella, Parmigiano 36 mesi, rucola, crostino con pomodorini, crostino con crema di porro o carciofi, olive in agrodolce, carciofini sott'olio, miele Toscano, Salsa di Pere Lazzaris e pane della Madia.

*Bresaola, Marzolino Bio vegetable rennet lactose-free, mozzarella, Tre Latti Lari with vegetable rennet, Parmigiano 36 months, rocket, tuscan crouton with cherry tomatoes, tuscan crouton with leek or artichoke cream, bitter-sweet olives, tuscan honey, Pear sauce Lazzaris and bread.*

### SFIZI DI LATTE BIO (1,7,8,10,12) ..... € 11,00

Frescopecora Bio a caglio vegetale crosta fiorita, Marzolino Bio a caglio vegetale senza lattosio, Pecorino Curcuma e Pepe a caglio vegetale, Pecorino Semistagionato Bio a caglio vegetale, Pecorino Stagionato Bio a Latte Crudo, Pecorino Bio con Erbetto aromatiche a caglio vegetale, Miele di Spiaggia Bio, Salsa di Pere Lazzaris, pane della Madia.

*Frescopecora Bio flowery rind vegetable rennet, Marzolino Bio vegetable rennet lactose-free, Pecorino Curcuma and pepper vegetable rennet, Semi-aged Pecorino Bio vegetable rennet, Aged Pecorino Bio Raw Milk, Pecorino Bio with aromatic herbs vegetable rennet, Tuscan honey, sauce Lazzaris and bread.*

### PISTACCHIO E DINTORNI

### PISTACCHIO AND THE LIKE (1,7,8,10,12) ..... € 13,50

Mortadella con pistacchio, stracciatella, Pecorino con Pistacchio Verde di Bronte DOP, Marzolino Toscano, crostino con pomodorini, crostino con crema di porro o carciofi con Frescopecora a caglio vegetale, crostino con Lardo di Colonnata, melanzane sott'olio, olive in agrodolce, miele Toscano e salsa di frutti di bosco Lazzaris pane della Madia.

*Mortadella with pistachio, stracciatella, Pecorino with Pistachio Verde di Bronte PDO, Marzolino Toscano, crouton with truffle cream, crouton with nuts sauce, bruschetta with EVO oil I Campacci, artichokes in oil, bitter-sweet olives, tuscan honey, pear sauce, Bread.*

### FANTASIA DI BRUSCHETTE (1,4,7,1) ..... € 10,00

Sei bruschette con pane madia: con pomodorini, con salsiccia e Caciotta Toscana, con fegatini, con Lardo di Colonnata, con carciofi o porro e Frescopecora a caglio vegetale, con stracciatella e acciuga.

Six bruschetta with: cherry tomatoes, sausage with Caciotta Toscana, with livers, with leek or artichoke cream with leek or artichoke cream, with stracciatella cheese and anchovy.



formaggi di famiglia

## FOOD MENU

### INSALATONE/SALAD

### CAPRESE (1,7) ..... € 10,00

Mozzarella, pomodoro, Prosciutto Toscano DOP, olive in agrodolce, origano, basilico, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Mozzarella, tomatoes, Prosciutto Toscano PDO, bitter-sweet olives, oregano, basil, EVO oil I Campacci and bread.*

### CARPACCIO DI BRESAOLA / BRESAOLA CARPACCIO (1,7) ..... € 12,00

Bresaola, rucola, pinoli, pomodorini piccadilly, Pecorino Frescoverde a caglio vegetale, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Bresaola, rocket, cherry tomatoes, Pecorino Frescoverde with vegetable rennet, pine-seeds, EVO oil I Campacci and bread.*

### INSALATA RICCA / RICH SALAD (1,4,7,9) ..... € 10,00

Tonno, mozzarella/baccellone, insalata mista, sedano, finocchio, carote, pomodorini piccadilly Olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Tuna, mozzarella/baccellone, season salad, celery, fennel, carrots, cherry tomatoes, EVO oil I Campacci and bread.*

### INSALATA CON SALMONE / SALAD WITH SALMON (1,4,8) ..... € 12,00

Salmone, insalata mista, arancia e mela, noci, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Salmon, season salad, orange, apple, nuts, EVO oil I Campacci and bread.*



### Merenda o aperitivo?

TAGLIERE ..... € 7,00

CALICE DI VINO ..... € 4,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare il libro ingredienti che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio. Nei nostri prodotti possono essere presenti in tracce gli allergeni previsti dal Reg UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio 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 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

For any information on substances and allergens, you can consult the ingredient book that will be provided by the staff on duty upon request. Our products may contain traces of the allergens listed in EU Reg. 1169/2011:

1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof (including lactose) 8. Nuts namely: almonds hazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof

### VISITE GUIDATE IN PRODUZIONE GUIDED TOURS IN PRODUCTION

Visita disponibile lun-ven 9:00-12:00  
Tour available Mon-Fri 9:00-12:00  
+39 050 3146264 - comunicazione@caseificiobusti.it

scopri le offerte  
visita+degustazione

discover the  
visit+tasting offers



## PRIMI/FIRST COURSE

### ZUPPA TOSCANA / TUSCAN SOUP (1,9) ..... € 9,00

### INSALATA DI RISO ○ INSALATA DI FARRO RICE SALAD OR SPELLED SALAD (1,9) ..... € 9,00

### RAVIOLI BURRO E SALVIA RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE (1,3,7)) ..... € 9,00

### LASAGNA AL RAGÙ LASAGNA WITH MEAT SAUCE (1,3,7,9) ..... € 9,00

## SECONDI E CONTORNI MAIN AND SIDE DISHES

### TACCHINO ARROSTO / ROASTED TURKEY ..... € 9,00

### ROAST BEEF ..... € 10,00

### VERDURE MISTE AL FORNO / BAKED MIXED VEGETABLES (9) € 4,00

### PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES ..... € 4,00

### INSALATA MISTA / MIXED SALAD ..... € 4,00

### POMODORI / TOMATO SALAD ..... € 4,00

## DOLCI / DESSERT

### CANNOLO SCOMPOSTO / DISMANTLED CANNOLO (1,3,7,9,12).... € 5,00

### CHEESE CAKE (1,3,7) ..... € 5,00

### SALAME AL CIOCCOLATO / CHOCOLATE SALAMI (1,3,7,8) ..... € 5,00

### CROSTATA ALLA MARPELLATA / JAM PIE (1,3,7) ..... € 5,00

### SBRICIOLONA CON RICOTTA E CIOCCOLATA DI GIANDUIA CRUMBLE PIE WITH RICOTTA AND NUT CHOCOLATE (1,3,7,8) ... € 5,00

## CALICE DI VINO / WINE GLASS

### Vini di cantine locali (12) ..... €4,00

*Ampio assortimento di bottiglie all'interno dello spaccio.  
Wide assortment of bottles inside the shop.*

## BIBITE IN LATTINA BIRRE / BEERS (1)

### DRINKS IN CANS

Coca Cola ..... € 1,50  
Fanta ..... € 1,50  
Thé ..... € 1,80

ACQUA/WATER  
1,5 L naturale/still ..... € 1,50  
1/2 L naturale/still ..... € 1,00  
1/2 L gassata/sparkling ..... € 1,00

CAFFÈ ..... € 1,00

CAFFÈ CORRETTO  
coffee with alcohol ..... € 1,50

\*Servizio e coperto 1,50 euro