

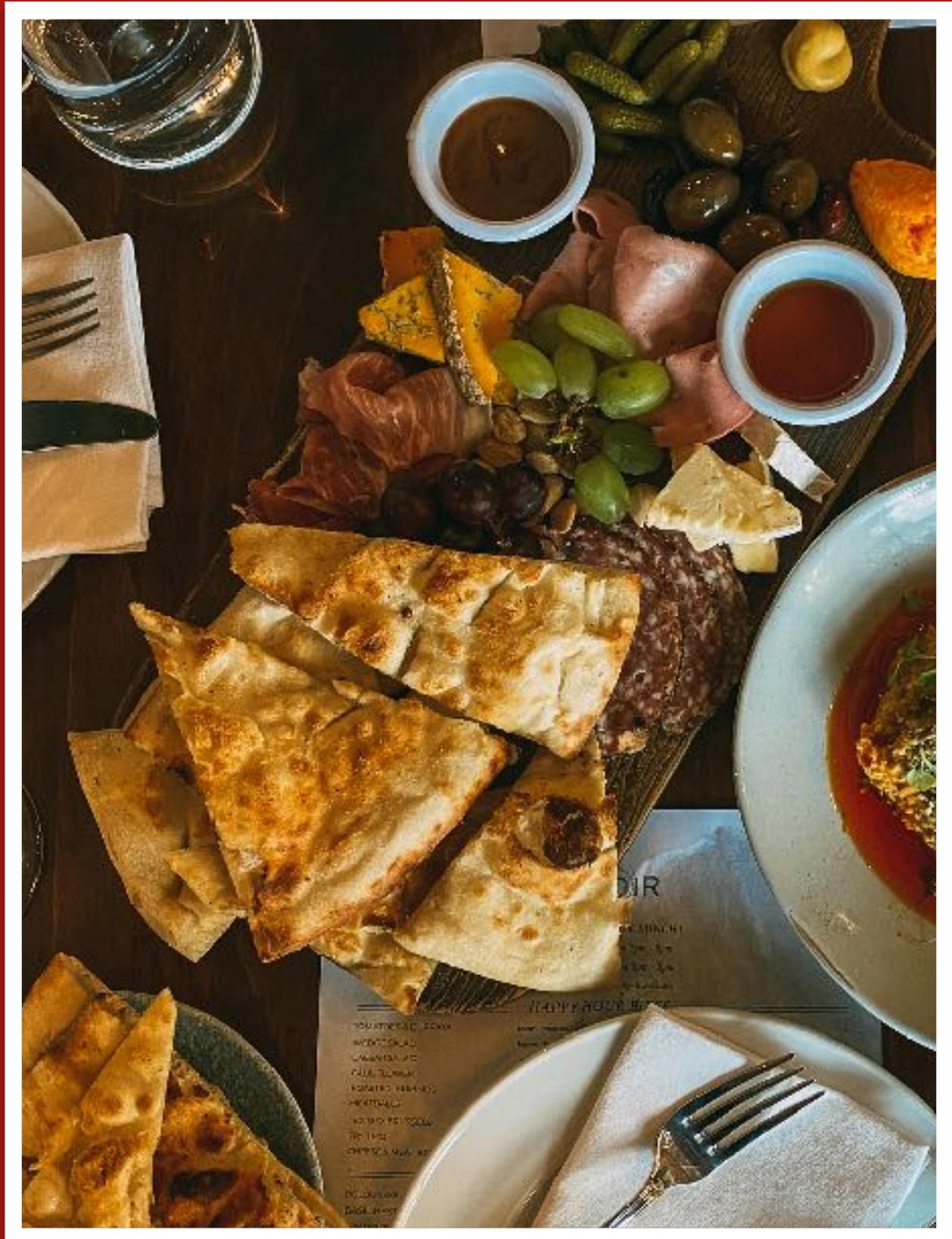


LA TANA DEL DRAGO FUMANTE

MENU

GRIGLIA, BIRRA E LEGGENDE

PER COMINCIARE...
SGRANOCCHIATOIO!



IL FOSSO DI HELM

Polpette rustiche di manzo e maiale in bianco con **cialda croccante di pecorino** di Pienza, servite con composta di cipolla e focaccia calda € 12
Allergeni: 4, 10, 14

BOZZOLI DI BOSCO ATRO

Polpette rustiche di manzo e maiale in bianco, servite con funghi porcini trifolati e focaccia calda con crema al tartufo toscana € 14
Allergeni: 4, 5, 8, 14

IL TROMBATORRIONE (V)

Verdure grigliate di stagione servite con tris di salse (salsa ai carciofi, mediterranea piccante, salsa di noci) e focaccia calda € 10

Allergeni: 4, 10, 11, 14

IL RAMINGO

Salame contadino con pomodori semi-secchi conditi, focaccia, crema di carciofi, pecorino stagionato di Pienza e composta di cipolle € 12

Allergeni: 4, 5, 10

LINGUA DI NAZGUL

Spianata Piccante tagliata a coltello servita con burratina e tris di olive piccanti, focaccia calda con salsa cacio e pepe € 14

Allergeni: 4, 5, 10

LA GRIGLIA DI EFESTO



Chiedi ai Draghetti la disponibilità e i dettagli sulle malebestie!

LA SUCCUBE - MALABESTIA SENT'OSSO

Eccellente **Cube Roll** senz'osso di **Angus Irlandese** da 300-600 gr. speziata con Classic Tana Rub TM e accompagnata da salsa Smoked Honey BBQ € 7/HG

IL CERBERO - MALABESTIA GIGANTE

Imponente **Tomahawk** di lombata superiore 800-1200 gr. speziata con Classic Tana Rub TM e Smoked Honey BBQ €7/HG

LA LILITH - MALABESTIA CON OSSO

Classico e amato taglio di **manzo nostrano con osso** da 700-1000 gr. speziato con Classic Tana Rub TM oppure Red Tana Rub TM e Smoked Honey BBQ € 5/HG

IL MORGANTE - SALSICCE E FAGIOLI

Il grande classico: **salsicce alla griglia e fagioli stufati** tipo mexicanos leggermente piccanti €12

IL FAUNO (V) - CIBO ELFICO

Formaggio Tomino Prataiola - 200 gr - alla griglia, servito con verdure grigliate, patate arrosto e sfizioso Hummus di ceci con olio EVO e paprika dolce €16

CONTORNI PER LA GRIGLIA DI EFESTO

A scelta tra:

Patate Arrosto Speziato Tanamade TM

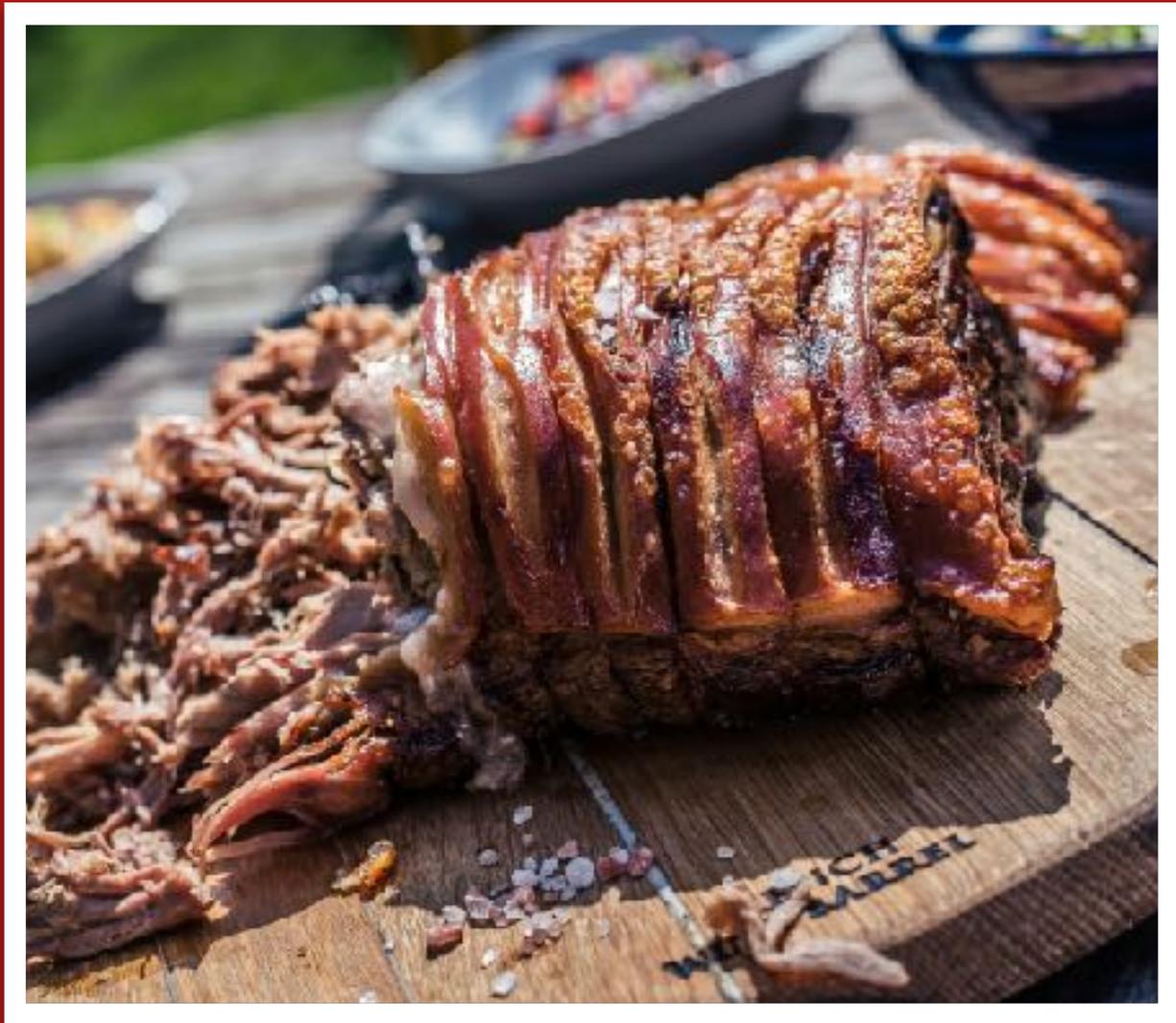
Fagioli messicani stufati leggermente piccanti

Verdure grigliate

Cipolle caramellate alla birra (Allergeni: 4, 5, 14)

€5

PIATTI TANESCHI



IL QUARTO D'ORKO - STINCO DI MAIALE

Stinco di maiale cotto molto lentamente nell'idromele, circondato da una montagna di patate arrosto

€16

Allergeni: 4

LA P'ORKINCIANA - RIBS

Costine di maiale a lenta cottura con idromele e spezie speciali, circondato da patate arrosto

€16

ELFIGATA D'ESTATE (V) - CAPONATA

Caponata di melanzane, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla servita con bruschetta olio, sale e pepe

€12

LE TERRE SELVAGGE - TARTARE

Allergeni: 3, 9, 12

Tartare di manzo con crema al tartufo, scaglie di grana, olio evo, sale e pepe nero

€15

I PORTI GRIGI - TARTARE

Allergeni: 14

Tartare di manzo, con burratina, focchi di pomodoro dolce, olio evo, sale e pepe

€15

Allergeni: 3

GARGANBURGER™



DRAGO BIANCO

Pane bun artigianale, hamburger fresco di manzo 180 gr, burratina pugliese, verdure grigliate, salsa noci, contorno di patate arrosto €16,5

DRAGO VERDE (V)

Allergeni: 3, 4, 5, 14

Pane bun artigianale, tomino alla piastra, verdure grigliate, granella di nocciole, salsa viola, contorno di patate arrosto €16,5

DRAGO ROSSO

Allergeni: 3, 4, 5

Pane bun artigianale, hamburger fresco 180 gr., salsa mediterranea piccante, pomodori semi secchi sotto'olio, burratina pugliese, granella di pistacchio, contorno di patate arrosto €16,5

Allergeni: 3, 4, 5

DRAGO NERO

Pane bun artigianale , hamburger fresco 180 gr., salsa al tartufo nero toscano, funghi porcini, cialda di grana padano, contorno di patate arrosto €16,5

Allergeni: 3, 4, 5,, 8

CONTORNO

Tutti i Garganburger sono accompagnati da patate arrosto

MENU HOBBIT



MENU HOBBIT

CUCCILO DI DRAGO

Pane artigianale baby, hamburger 100 gr, formaggio grana, pomodorini, patate arrosto di contorno!

€12

Allergeni: 4, 5,

CULLA DI DRAGO

Salsicce di maiale con patate arrosto

€12

PECCATORIUM



FOCOLARE DEL CAOS

Passionale **Crème brûlée** con zucchero di canna caramellato. Occhio alla fiamma!

€6

Allergeni: 5, 14

DOLOROSO

Salame di cioccolato (dolce e un po' salato, tu salame al cioccolato), semi-freddo con panna montata

€6

Allergeni: 3, 4, 5, 14

SOLCO DEI SAPIENTI

Torta alla ricotta e pistacchio con granella e cioccolato (sono quello serio!)

€6

Allergeni: 4, 5, 11, 14

AGGIUNTA ALCOLICA

Tutti i dolci possono essere serviti con aggiunta di shot di Rum o di liquore a sorpresa, a scelta dei tavernieri €2

BIRRA!



ALLA SPINA

	0,2L	0,4L	1L
<hr/> MALONNE BLANCHE - BELGIO - 5° <hr/>			
Birra bianca d'Abbazia. Beverina, rinfrescante con note di arancia e coriandolo.	€3,5	€6	€15
<hr/> MALONNE ROUGE - BELGIO - 7,2° <hr/>			
Birra rossa d'Abbazia. Persistente, aromi fruttati di banana e di arancia ben bilanciati con il caramello.	€3,5	€6	€15
<hr/> LUTGARDE BLONDE - BELGIO - 6° <hr/>			
Luppolo delicato. Carattere Speziato. Morbida, ampia e rotonda.	€4	€7	€17
<hr/> SAMSON LAGER - REP. CECA - 5,1° <hr/>			
Tradizionale Czech Lager. Puro malto d'orzo, corpo pieno, vivace e secca.	€3,5	€6	€15
<hr/> L'ANGELUS IPA - FRANCIA - 7° <hr/>			
Agrumi, biscotto, malto e pino. IPA ben bilanciata tra acidità, malto e infine luppolo.	€3,5	€6	€15
<hr/> RB ANGELA KELLER LAGER - TOSCANA - 4,7° <hr/>			
Bevuta fresca in stile tedesco, malto e cereali che le donano un bel corpo, rinfrescante	€3,5	€6	€15
<hr/> RB ABBEY LIFE TRIPEL - TOSCANA - 9° <hr/>			
Corposa, dolce con note caramellate e frutta a pasta gialla in stile belga	€3,5	€6	€15

IN BOTTIGLIA E IN LATTINA

RB DAFT BOCK - 6° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Bock** dal colore ambrato intenso con sentori di caramello bruno, amaro delicato €7

RB HEAVY TUNE - 8° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Scotch Ale** bruna, malto intenso, caramello e corpo intenso €7

RB HOP'S BOUND - 8° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Double IPA** Dorata intensa, frutta matura, amaro equilibrato €7,5

RB IRISH MONKEY - 4,1° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Dry Stout** mogano, malti di stampo inglese, caffè, cioccolato, liquirizia. €7

RB GOOSE - 4° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Gose** chiara e velata, agrumi, coriandolo e yogurt, acidula €7

L'ANGELUS BLONDE - 7° - FRANCIA

Bottiglia 33 cl - Bionda in stile belga, con note agrumate di luppolo, biscotto al caramello, noce moscata e banana. €6

L'ANGELUS TRIPLE HOP - 7° - FRANCIA

Bottiglia 75 cl - Birra dorata e velata, bevuta fresca con sentori di agrumi, biscotto al malto e pino. €13

MONT DES CATS - 7,5° - FRANCIA

Bottiglia 75 cl - Stile Belgian Strong Ale, note maltate di pane, caramello, miele, unitamente a canditi e frutta secca. Medio corpo. €18

ROCHEFORT 10 - 11,3° - BELGIO

Bottiglia 33 cl - Trappista Belgian Dark Strong Ale, colore mogano con riflessi rossi e dalla schiuma cremosa e sottile. Un capolavoro €8

KIRI ICHIBAN - ALCOL FREE - GIAPPONE

Bottiglia 33 cl - Prodotta con l'esclusivo metodo della prima filtrazione, che le dona un gusto morbido e sofisticato. Zero... rimpianti! €8

LA CANTINA!



CANTINA

DOLCETTO D'ALBA DOC - IL POZZO - 13°

Piemonte Rosso. Dolcetto 100%, anno 2021. Morbido, equilibrato, tannino rotondo. €18

CHIANTI DOCG - TANCIA - 13°

Toscana Rosso. Sangiovese 100%, anno 2022. Chianti classico, buona acidità, ben integrato il tannino. €20

NEGROAMARO IGT - ROSSE MASSERIE - 13°

Puglia Rosso. Negroamaro 100%, anno 2021. Buon corpo, tannino levigato e buona acidità. Fragrante. €20

MAREMMA TOSCANA DOC - GUADALMARE - 13°

Toscana Rosso. Sangiovese, Merlot e Cabernet. Anno 2021. Sapore asciutto e pieno, con note di ribes nero e legno. €25

MORELLINO DI SCANSANO - LARCILLE - 14,5%

Toscana Rosso Riserva. Sangiovese, Cabernet e Grenache Noir. Anno 2021. Morellino di carattere. €35

BOLGHERI ROSSO DOC - CAMPO AL MARE - 14,5%

Toscana Rosso. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Petit Verdot. Anno 2023. Potente, caldo e dinamico. €40

GRECO DI TUFO DOCG - TERRE DEL PRINCIPATO - 13°

Campania Bianco. Greco e vitigni autoctoni. Anno Profumo fruttato, fresco con discreta persistenza. €20

PROSECCO MIONETTO - VALDOBBIADENE - 11°

Veneto. Prosecco con disinvolve e allergie note di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. €28

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. Arachidi
2. Crostacei
3. Frutta a guscio
4. Glutine
5. Lattosio
6. Lupini
7. Molluschi
8. Pesce
9. Sedano
10. Senape
11. Soia
12. Solfiti
13. Sesamo
14. Uova

LA TANA DEL DRAGO FUMANTE



GRIGLIA, BIRRA E LEGGENDE

VIA CALCESANA 496 | TERRE DI MEZZANA | SGT - PISA