

## INFORMAZIONI E PREZZI

### SERVIZIO

in questo ristorante non si paga servizio, pane, acqua, essendo compreso nel costo della portata.

Tranne quando il cliente non ordina singolarmente, ma condivide la stessa portata con più commensali. (Es. un piatto diviso in due, tre o quattro).

Tutto il pane è prodotto da noi con lievito madre e farine biologiche

Da noi non si mangia velocemente, tutta la cucina che proponiamo è fatta al momento, e non abbiamo alimenti precotti.

I tempi di servizio a volte possono sembrare un po' lenti, ma spesso sono i ritmi che la cucina espressa determina.

Sono certo che ci scuserete e comprenderete, ma se volete, potete venire a sbirciare direttamente in cucina, che abbiamo lasciato volutamente a vista e rendervi conto di persona.

### PRENOTAZIONI

per noi è di grande importanza la prenotazione, visto che lavoriamo con materie prime fresche. La prenotazione ci consente di prevedere le quantità e programmare il lavoro ed offrire il miglior servizio nel minor tempo possibile.

**Pertanto a chi arriva senza prenotazione, potrà capitare di dover attendere più del normale prima di essere servito. Avranno precedenza i clienti prenotati.**

Le porzioni dei nostri piatti sono decisamente abbondanti, noi le definiamo "generose". il prezzo medio per due portate più dolce, bere compreso è di circa 35€

il prezzo per portata è in media di 12€ è di 5€ per i dolci, tranne per le materie prime a peso elencati di seguito :

### PESCATO FRESCO DELL'ARGENTARIO

ARAGOSTINE / ASTICI PESCATI ARGENTARIO	12,00 € L'ETTO
PESCATO DEL GIORNO, SPIGOLE, ORATE	5,00 € L'ETTO
MAZZANCOLLE PESCATE ARGENTARIO	6,00 € L'ETTO
BOTTARGA DI MUGGINE DELL'ARGENTARIO	18,00 € L'ETTO

Crostacei e pesce alla spina vengono pescati freschi dal nostro pescatore Roberto Carotti nel mare di Porto Ercole sull'Argentario. Andiamo una o due volte la settimana a prenderlo personalmente.

Trasportato in contenitori termici, nel giro di due, massimo tre ore arriva al Papposileno, dove viene servito fresco o immediatamente abbattuto ad una temperatura di - 30° per conservare integre tutte le caratteristiche organolettiche, di freschezza e fragranza. Il nostro pesce non ha odore di pesce, ma profuma di mare.

### CARNI ALLA PIASTRA DELL'AZIENDA ASCIONE

LOMBATA/BISTECCA	5,00 L'ETTO
BICCHIERE/ROSA/SCANNELLO	4,50 L'ETTO

Tutti i vitelli dell'Azienda ASCIONE di Terranuova Bracciolini, vivono allo stato brado, vengono allattati e svezzati dalle mamme, ed in seguito si nutrono solo ed esclusivamente di foraggi coltivati e prodotti nella stessa azienda.

Il Papposileno è l'unico ristorante che l'azienda Ascione rifornisce, il resto della produzione è solo per privati, in pacchi famiglia da 5/10 kg., per chi fosse interessato telefonare allo 0559194031.