



Menu
BISTROT

PISCINE TERMALI THEIA

ANTIPASTI E INSALATE

Tagliere Theia



Salumi toscani, bruschette, paté toscano e aglione, pecorini stagionati e freschi, miele

€ 16,00

Paiella vegana con quinoa



Quinoa, curcuma, zucchine, peperoni, melanzane

€ 11,00

Insalata caprese



Pomodoro, mozzarella, basilico

€ 10,00

Insalata di farro



Verdure fresche miste

€ 11,00

Insalata Salmone e Olive



Insalata mista, salmone affumicato, olive, pane, burro

€ 14,00

Maxi insalata Theia



Tonno, pomodoro, mozzarella, insalata e radicchio

€ 13,00

Prosciutto Toscano e melone

€ 12,00

PRIMI PIATTI

Pici artigianali con ragù toscano o aglione o pomodoro



Pasta: farina, acqua e sale (può contenere tracce d'uovo)

Ragù toscano: pomodoro, carne bovina, sedano, carote e cipolla

Aglione: pomodoro e aglione

Sugo di pomodoro: pomodoro e basilico

€ 12,00

Gnocchi* di patate

al pomodoro o pesto



Pasta: farina, patate e sale (può contenere tracce d'uovo e latte)

Sugo di pomodoro: pomodoro e basilico

Pesto: basilico, pinoli, aglio

€ 11,00

Insalata di orzo



Orzo, pomodorini, cetrioli, olive

€ 11,00

Lasagna toscana



Pasta all'uovo, besciamella e ragù toscano

€ 11,00

Penne integrali con verdura e zafferano



Penne integrali, zucchine, pomodoro, melanzane, zafferano

€ 11,00

Zuppa di stagione*








Legumi misti, fagioli, lenticchie, ceci, fave, cipolla, carota, sedano, pomodoro

€ 10,00

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

SECONDI PIATTI

- Hamburger di chianina (IGP 200 gr certificata) con patate arrosto**  
Carne bovina, patate arrosto € 16,00
- Hamburger di chianina (IGP 150 gr certificata) con patate arrosto**  
Carne bovina, patate arrosto, insalata, pomodoro € 13,00
- Menù tris bambino** 
Pasta al pomodoro, petto di pollo, patate arrosto € 16,00
- Petto di pollo alla griglia con patate arrosto** € 12,00
- Tacchino al forno con patate arrosto** € 13,00
- Bresaola, rucola, scaglie di pecorino**  € 15,00

CONTORNI

- Insalata mista**
Insalata verde e pomodori € 6,00
- Patate arrosto** € 6,00
- Verdura grigliata**
Melanzane e zucchine € 8,00

FRUTTA

- Maxi macedonia** € 8,00
- Spiedino di frutta** € 4,00

DOLCI

- Crêpes**    
Uova, farina, latte, arancia, burro, nutella o marmellata € 5,00
- Dolci artigianali**    
Uova, farina, latte, nutella, burro, marmellata o cioccolato a partire da € 4,50

I NOSTRI VINI

- Nobile di Montepulciano** Calice € 7,00 | **Bottiglia** cl 0,750 € 30,00
- Rosso di Montepulciano** Calice € 5,00 | **Bottiglia** cl 0,750 € 23,00
- Bianco e Rosato** Calice € 5,00 | **Bottiglia** cl 0,750 € 23,00
- Prosecco** Calice € 5,00 | **Bottiglia** cl 0,750 € 25,00
- Cocktail** € 9,00

	kcal	Carboidrati (g)	Proteine (g)	Grassi (g)	Fibre (g) %	GDA
Crostini toscani (50g) con fegatini	157	1,1	8	13	0,2	8
Tagliere salumi (50g)	112	0,2	13	7	0,1	5,5
Bruschetta pomodori secchi, mandorle e pecorino (50g)	176	2,5	13	7	21	8,5
Pecorini + miele (50g)	278	17,5	13,6	18	0	12
Tot	723	21,3	47,6	45	21,3	34
Paiella quinoa + verdure (250g)	350	37	9	16,5	6,3	17,5
Caprese (100 g)	177	3,5	10,5	13,7	1	9
Insalata di farro (200g)	390	39,7	11	22	10,2	20
Insalata salmone e olive (150)	210	6	22,5	8,5	3,1	9
Insalatona Theia (250)	347	6,5	39,5	17,6	1,7	17,5
Prosciutto e melone (250 g)	168	8,1	15	4,4	1	7
Pici al ragù (250 g)	360	31,5	20	17	2	18
Pici al pomodoro/aglione (250g)	205	41,5	7,5	1,2	3,5	10
Gnocchi al pomodoro (250 g)	287	39,4	5,7	12	3,5	14
Gnocchi al pesto di basilico (250g)	410	33,5	9,8	9,8	2,5	20
Insalata di orzo (200g)	229	37,2	5,2	6,7	6,6	9
Lasagna (6x10 cm)	336	35,4	20,5	12,5	2,7	17
Penne integrali con verdure e zafferano (250 g)	350	69,7	14	3,8	7,6	20
Zuppa di stagione (200g)	160	22	8	4	7,6	8
Hamburger di chianina (200 g) + verdure	430	5,6	45	25	1,1	22
Hamburger (150g) con patate	392	22	35,5	18,3	2,2	20
Pasta al pomodoro – bimbo (120g)	98	17	3,5	1	1,8	8,1 (fabbisogno di 1200 kcal/die)
Petto di pollo – bimbo (70 g)	41	0	6,2	1,6	0	3,3 (fabbisogno di 1200 kcal/die)
Patate al forno –bimbo (80 g)	80	19	2,3	0,1	2,2	6,6 (fabbisogno di 1200 kcal/die)
Menu bimbo	219	36	12	2,7	4	18
Petto di pollo + patate al forno (200 g)	287	21	32,5	7,7	2,2	15
Tacchino al forno con verdure	131	7,5	19	2,3	1,1	7
Bresaola, rucola, pecorino (200 g)	355	6	45	18	1,6	18
Insalata mista (100g)	28	5,2	1,5	0,5	2	1
Patate al forno (100g)	92	21	2,5	0,1	2,2	5
Verdure grigliate (100g)	72	9,5	2	2	3,6	4
Maxi macedonia (200g)	120	25	1	0,2	3	6
Vino 1 calice	85	2,3	0	0	0	4
Vino bottiglia	600	16	0	0	0	30

I NOSTRI PARTNER

Cantina Poggio del Moro

poggiodelmoro@gmail.com
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI VINO

Tuscany Equestrian

info@tuscanyequestrian.com | www.tuscanyequestrian.com
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Agriturismo della Bruciata

poderedellabruciata@gmail.com | www.poderedellabruciatawines.it
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Frantoio La Macina

info@frantoiolamacina.it | www.frantoiolamacina.it
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Azienda Agricola Mazzapicchio

pierpaolo.mulas@alice.it
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Cantine Ravazzi

info@cantineravazzi.com | www.ravazzi.it
PRODUZIONE E VENDITA VINO

Azienda Agricola Nenci

info@aziendaagricolanenci.com | www.aziendaagricolanenci.com
PRODUZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DI VINO

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

	presenza di glutine	
	presenza di sedano	
	presenza di uova	
	presenza di pesce	
	presenza di crostacei	
	presenza di latte e derivati	



www.termechianciano.it