

*Si avvisa la gentile clientela che il menù potrà subire delle piccole variazioni per seguire al meglio la stagionalità e la reperibilità dei prodotti*

# *Buon ferragosto 2022*

## *Brindisi al bicchiere*

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>		€ 8.00

## *Gli antipasti*

☺ <i>Catalana tiepida di ***gamberi con pomodoro Camone e basilico al ghiaccio</i>	€ 18.00
☺ <i>*Polpo alle due cotture su purea di zucca</i>	€ 18.00
☺ <i>Tartare di Chianina con rosso d'uovo, grissino grezzo e pere</i>	€ 20.00
☺ <i>Salumi tipici toscani di Siena al coltello con crostini di ceci e salsiccia fresca</i>	€ 16.00
☺ <i>Selezione di formaggi con confetture in abbinamento</i>	€ 22.00

## *I primi piatti (con paste fresche)*

☺ <i>**Pasta fresca <b>priva di glutine</b> condita con ..... supplemento di</i>	€ 2.00
☺ <i>Pici al "Cacio e pepe" con crudité di gambero rosso di Sicilia</i>	€ 20.00
<i>Tortelli al nero con mantecato di merluzzo su crema di olive e pane</i>	€ 18.00
☺ <i>Pappardelle ai porcini e briciole di Grana Padano</i>	€ 18.00
<i>Gnocchi di pomodoro con crema leggera di caprino e pesto di pistacchio</i>	€ 18.00

## *Le nostre carni speciali in gratella*

- |  |         |
|--|---------|
| ☺ <i>La bistecca fiorentina Kg. 1,2 con cannellini al fiasco</i> | € 60.00 |
| ☺ <i>Controfiletto di bisonne canadese con finferli saltati</i>  | € 38.00 |
| ☺ <i>Filetto di vitello con cubotto di porcino trifolato</i>     | € 26.00 |

## *I secondi piatti in padella*

- |  |         |
|--|---------|
| ☺ <i>*** Filetto di tonno "Pinne Gialle" scottato con taccole e gelato al chinotto</i> | € 26.00 |
| ☺ <i>* Croccante Calamaro della Patagonia e gamberi Argentini in sauté leggero</i>     | € 22.00 |

\* Prodotto surgelato

\*\* Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

\*\*\* Prodotti bonificati

☺ *piatti privi di glutine*

*In caso di allergie ed intolleranze, chiedere tabelle allergeni al personale che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*

## *Dolci al cucchiaino*

<i>Tiramisù fresco della casa</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Bavarese ai lamponi</i> <i>(con crema alla vaniglia, crumble al pistacchio e gelato allo yogurt)</i>	€ 10.00
<i>Merenghitos</i> <i>(semifreddo alla meringa con spuma al mojito)</i>	€ 10.00

*In caso di allergie, privo di glutine ed intolleranze, chiedere tabelle allergeni al personale che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*