



Lo chef propone ...

“Il mare”

Menù 1

Antipasto

*Polipo alle due cotture su crema zucca e olive taggiasche
Piccola tartar di tonno del mediterraneo con burrata
mantecato di merluzzo, filetto di sardina croccante su cialda di pane*

Primo piatto

Gnocco di patate al nero di seppia con tentacoli di calamaro in umido

Secondo piatto

*Filetto di Morro pescato a lenza al naturale
con emulsione di broccoli e patate viola schiacciate*

Dessert

Delizia al cioccolato con salsa vaniglia e lampone croccante

€ 56,00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 12.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort.Luja</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 14.00</i>			

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini

Lo chef propone ... "Il Toscano"

Menù 2

Antipasto

*Selezione di salumi toscani di Cinta Senese al coltello:
finocchiona, salame toscano, capaccia, guanciaie, capocollo, pancetta
prosciutto, bruschette con salsiccia e crostini su pane sciocco*

Primo piatto

Risotto carnaroli alla zucca con fonduta al blu di pecorino di Pienza

Secondo piatto

*Quaglia ripiena in CBT e cotta in forno in salsa bruna
cavolo nero stufate e fagiolo di sorana*

Dessert

Tortino soffice di marroni con salsa al Vin santo

€ 55,00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 12.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort.Luja</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 14.00</i>			

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini

Lo chef propone ... “La maremma”

Menù 3

Antipasto

*Piccola tartar di razza chianina con uovo fritto
grissino rustico salsa d'acciughe e capperi
terrina di fegatella con lardo di colonnata e fico di Carmignano*

Primo piatto

Pici classici strascicati all'aglione e carciofo croccante

Secondo piatto

*Rostinciana del Buttero in dolce cottura in gratella
canellini all'uccelletto e cipolla rossa di Certaldo candita*

Dessert

Schiacciata fiorentina con salsa al panforte

€ 55,00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliati:

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 12.00	<i>Prosecco</i>	<i>De Santi</i>	€ 12.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 14.00	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort.Luja</i>	€ 18.00
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	€ 14.00	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	€ 28.00
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 14.00	<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 14.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 14.00	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		€ 14.00

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini