

Lo chef propone ...

Menù 1

Antipasto

*Polipo alle due cotture su crema di piselli
olive taggiasche, pomodoro Camone e basilico
mantecato di merluzzo con cialda al prezzemolo*

Primo piatto

Gnocco di patate al nero con tentacoli di calamaro in umido

Secondo piatto

*Filetto di Morro pescato a lenza in abito di zucchini in fiore
con emulsione di broccoli*

Dessert

Delizia al cioccolato con salsa inglese e lampone croccante

€ 57,00

Acqua e caffè compresi, vini a parte

Vini a parte consigliati:

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 10.00</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 al coltello:
finocchiona, salame toscano, soppressata, guanciale, capocollo
pancetta, prosciutto, bruschette e crostini su pane sciocco*

Primo piatto

Risotto carnaroli al cacio e pepe con carciofo maremmano croccante

Secondo piatto

*Tagliata di controfiletto in gratella al ramerino
verdure di stagione in abbinamento*

Dessert

Semifreddo ai cantucci e crema al Vin Santo

€ 52,00

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 10.00</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 ...

Menù 3

Antipasto

*Piccola tartar di razza chianina con uovo fritto
grissino rustico salsa d'acciughe e capperi*

Primo piatto

Pici classici strascicati al ragù di coniglio in umido

Secondo piatto

*Aletta di vitello cotta a bassa temperatura
verdure di stagione in abbinamento*

Dessert

Minestra di frutta fresca con gelato allo yogurt

€ 52,00

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 10.00</i>	<i>Prosecco</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>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>

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