


Brindisi a bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut	Bortolin Angelo	€ 6.00
Metodo classico d'Abruzzo	Marramiero	€ 8.00

Gli antipasti

- ☺ ***Tartar di tonno con stracciatella di bufala e contrasto al lampone € 16.00
- ☺ *Polpo alle due cotture con asparagi e crema gelato alle olive taggiasche € 16.00
- ☺ ***Carpaccio di capasanta con agrumi e frutto della passione € 20.00
- ☺ Prosciutto di cinghiale con insalata di ovoli e raspadura di Lodi € 18.00
- ☺ Tartar di Chianina, tartufo nero, rosso d'uovo fritto e spugna di barbabietola € 16.00
-  ☺ Salumi di "SUINO GRIGIO"
crostino di fegatella e salsiccia cruda di Siena € 16.00
- ☺ Millestrati di pollo con salsa tonnata e spugna al prezzemolo € 12.00



I primi piatti (con paste fresche)

- ☺ **Pasta fresca *priva di glutine* al sugo di..... supplemento di € 2.00
- Nido di grano saraceno su carpaccio di *gamberi e pesto di pistacchi € 18.00
- Pici toscani tirati a mano trifolati con funghi porcini freschi € 16.00
- **Tortelli ripieni di patata viola con asparagi verdi
e ricotta di capra stagionata al burro versato € 14.00
- Gnocchi allo zafferano con salsiccia al finocchietto, tarassaco e peperoncino € 14.00
- ☺ Carnaroli con ovoli freschi mantecato al Crutin d'Alba € 18.00

Le carni speciali alla griglia



☺ *La bistecca fiorentina* (chianina igp.)
solo da Kg 1,2 con cannellini al fiasco € 65.00

- ☺ *Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia e tondelle rosolate* € 22.00
- ☺ *Filetto di Angus con scarola scottata, pinoli e primo sale di capra* € 28.00
- ☺ *Entrecote di manzo Irlandese con porcini freschi trifolati* € 22.00
- ☺ *Lombo d'agnello in gratella con tondelle rosolate, gallinacci e menta ghiacciata* € 22.00

I secondi piatti

- ☺ *** *Lingotto di tonno scottato su pesto di menta e mandorle* € 25.00
- ☺ *** *Scaloppa di ombrina in fiore con finferli e pomodorini di Paestum* € 25.00
- ☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



*Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

*** Prodotti bonificati

☺ *piatti privi di glutine*

☺ *Menù Toscano*

*Pici tirati a mano con funghi porcini freschi strascicati
Costata di manzo in gratella con cannellini al fiasco
Un calice di vino in abbinamento*

Quanto sopra € 38.00

☺ *Menù Senese*

*Gnocchi allo zafferano con salsiccia al finocchietto, tarassaco e peperoncino
Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia e tondelle rosolate
Soufflé al Vin Santo e cantucci
Un calice di vino in abbinamento*

Quanto sopra € 38.00

☺ *Piatto unico di terra*

*Pappardelle strascicate al cinghiale
Nobile di vitello in gratella con porcini trifolati
€ 28.00*

☺ *Piatto unico di mare*

*Trofie con pesto di pistacchio di Bronte e *code di gamberi
Lingotto di tonno scottato con verdure croccanti e salsa di piselli
€ 30.00*



*Siamo lieti di accoglierLa
nel nostro Ristorante.*

*Vogliamo attirare la Sua attenzione
sulla freschezza dei prodotti, sull'impronta
mediterranea della nostra cucina "Toscana"
che vuole essere creativa, rispettando il classico.
Siamo a Sua disposizione per particolari desideri,
suggerimenti e consigli gastronomici.*



*In Cucina: Stefano Perin
Michele Mussi
Andrea Pellati
Maria Jasmin Celino*

*In Sala: Luca Perin
Elisabetta Currò
Andrea Corò*

<i>Coperto</i>	€ 4.00
<i>Pane celiaco</i>	€ 2.00
<i>Bibite di vario genere</i>	€ 3.00
<i>Caffè espresso e cantucci</i>	€ 2.00
<i>Acqua (Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)</i>	€ 2.00

*In caso di allergie ed intolleranze richiedere tabelle allergeni
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*