

Brindisi a bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut *Bortolin Angelo* € 6.00

Metodo classico d'Abruzzo *Marramiero* € 8.00

Gli antipasti

☺ *Polpa di Cappasanta fresca scottata con crema al lime e passion fruit* € 18.00

☺ **Polpo alle due cotture, carciofi maremmani stufati e maionese di patata* € 16.00

☺ *Merluzzo mantecato su cialda di pane e pesto di olive taggiasche* € 16.00

☺ *Tartar di Chianina, tartufo nero, rosso d'uovo fritto e spugna di barbabietola* € 16.00

 ☺ *Salumi di "SUINO GRIGIO"
crostino di ceci e salsiccia cruda di Siena* € 16.00

☺ *Prosciutto di cinghiale con carciofi croccanti* € 16.00

☺ *Bazzone riserva 18 mesi della Garfagnana con lardo artigianale di Camaiore* € 18.00

I primi piatti (con paste fresche)

☺ ***Pasta fresca **priva di glutine** al sugo di.....* *supplemento di € 2.00*

*Nido di grano al nero su carpaccio di *gamberi e pesto di pistacchi* € 18.00

Pici toscani tirati a mano con salsiccia fresca e carciofi stufati € 16.00

***Tortello di patate ripieno al cotechino e parmigiano con la sua crema e lenticchie* € 14.00

☺ *Gnocchi verdi con calamaro di Patagonia e carciofi maremmani* € 16.00

☺ *Ribollita toscana* € 12.00

☺ *Carnaroli sfumato al Sauternes con pepite di foie gras d'oca e renetta* € 18.00

Le carni speciali alla griglia



La bistecca fiorentina

solo da Kg 1,2 con cannellini al fiasco

€ 65.00

- ☺ *Tagliata di Piuma di Cinta Senese DOP con tondelle rosolate* € 22.00
- ☺ *Filetto di bavarese con scarola scottata e primo sale di capra* € 28.00
- ☺ *Entrecote di manzo Black Angus con carciofi croccante* € 22.00
- ☺ *Medaglione di cervo fresco con verza stufata, castagne e confettura di frutti rossi* € 28.00

I secondi piatti

- ☺ *** *Lingotto di tonno pinne gialle con verdure croccanti* € 25.00
- ☺ *** *Cuore di merluzzo con emulsione di cozze e salsa di broccoli* € 22.00
- ☺ *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*

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

☺ *Finalmente l'inverno ...*

Piatto unico

*Pappardelle fresche strascicate al cinghiale
Controfiletto di vitello rosa con prugne e fichi secchi
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra €. 28.00*

☺ *Menù Toscano*

*Pici tirati a mano con carciofi maremmani e salsiccia di Siena
Costata di manzo in gratella con cannellini al fiasco
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra €. 38.00*

☺ *Percorso di mare*

*Polpa di Cappasanta fresca scottata con crema al lime e passion fruit
Merluzzo mantecato su cialda di pane e pesto di olive taggiasche
Gnocchi verdi con calamaro di Patagonia e carciofi maremmani
Lingotto di tonno pinne gialle scottato con verdure croccanti
Sorbetto al mandarino di Ciaculli*

Quanto sopra €. 55.00 Bevande escluse

Con vini in abbinamento €. 65.00

Il menù è servito per tutti i commensali seduti al tavolo

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



*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
Riccardo Oldani*

<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, chiedere tabelle allergeni al personale
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*