

## *Brindisi a bicchiere*

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin Angelo</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico d'Abruzzo</i>	<i>Marramiero</i>	€ 8.00

## *Gli antipasti*

- ☺ *Cappasanta fresca scottata con crema di lime e passion fruit* € 16.00
- ☺ *\*Polpo alle due cotture, con maionese di patate viola, e cappuccio* € 16.00
- ☺ *\*\*\* Tartar di tonno del Mediterraneo con avocado* € 16.00
- ☺ *\*Coda di gamberi rossi con insalatine ed agrumi di Sicilia* € 16.00
- ☺ *Tartar di Chianina, tartufo nero, rosso d'uovo fritto e salsa di acciughe* € 16.00
- Trilogia del fungo porcino (fritto, insalata e trifolato)* € 16.00
- ☺ *Salumi di "SUINO GRIGIO"  
crostino con lardo e salsiccia cruda di Siena* € 16.00



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

- ☺ *\*\*Pasta fresca **priva di glutine** condita con ..... supplemento di* € 2.00
- Nido di grano al nero su carpaccio di \*gamberi, frutti di mare e pesto di pistacchi* € 18.00
- Pici tirati a mano con porcini freschi* € 16.00
- \*\* Tortello di melanzane e scamorza, passata di pomodori e straccetti di bufala* € 14.00
- ☺ *Gnocchi alla zucca con \*capesante ai profumi del Mediterraneo* € 16.00
- ☺ *Carnaroli con ovoli e crutin al tartufo nero* € 16.00



## *Le nostre carni speciali*

### ☺ *La bistecca fiorentina*

*solo da Kg 1,2 circa con cannellini al fiasco*

€ 65.00

☺ *Pluma di Cinta Senese D.O.P. "nobile taglio" con tondelle rosolate*

€ 22.00

☺ *Filetto di bovino Bavarese con zucca arrosto e rosmarino*

€ 25.00

☺ *Ribeye-Entrecote d'Angus Argentina con porcino croccante*

€ 22.00

☺ *Controfiletto Black Angus Australia con pomodoro nero IGP porro e ceci*

€ 22.00

## *I secondi piatti*

☺ *\*\*\*Lingotto di tonno pinne gialle con olio evo e scaglie di sale Halen Mon*

€ 25.00

☺ *\*\*\* Croccante Calamaro della Patagonia e gamberi in frittura leggera*

€ 18.00

☺ *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 il fungo porcino ...*

### *Piatto unico*

*Pici freschi strascicati al porcino trifolato  
Controfiletto di vitello al rosa con porcino al cubo  
Un calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra €28.00*

## ☺ *Percorso di mare*

*Tartar di tonno del mediterraneo con avocado*

*\*Polpo alle due cotture, con maionese di patate viola e cappuccio*

*Gnocchi alla zucca con \*capesante ai profumi del Mediterraneo*

*\*\*\*Crocante Calamaro della Patagonia e gamberi in frittura leggera  
(Passati in padella con farina di riso)*

*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  
Andrea Corò*

<i>Coperto</i>	€ 4.00
<i>Pane privo di glutine</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*