

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

☺ <i>Cappasanta fresca scottata con crema di lime e passion fruit</i>	€ 16.00
☺ <i>*Polpo alle due cotture, con maionese di zucca, patate viola, e cappuccio</i>	€ 16.00
☺ <i>*** Tartar di tonno del Mediterraneo con avocado</i>	€ 16.00
☺ <i>*Coda di gamberi rossi con insalatine ed agrumi di Sicilia</i>	€ 16.00
☺ <i>Tartar di Chianina, rosso d'uovo fritto e salsa di acciughe (con tartufo d'Alba €5.50 al gr.)</i>	€ 16.00
<i>Trilogia del fungo porcino (fritto, insalata e trifolato)</i>	€ 18.00
☺ <i>Salumi di "SUINO GRIGIO" crostino con lardo e salsiccia cruda di Siena</i>	€ 16.00



I primi piatti (con paste fresche)

☺ <i>**Pasta fresca priva di glutine condita con</i>	<i>supplemento di</i>	€ 2.00
<i>Tagliolini al burro € 6.00 Con Tartufo D'Alba al grammo</i>		€ 5.50
<i>Rustici integrali con totani * e carciofi maremmani stufati</i>		€ 16.00
<i>Pici tirati a mano con porcini freschi</i>		€ 16.00
<i>** Tortello di zucca con salvia ed emulsione di bufala</i>		€ 14.00
☺ <i>Gnocchi al buio pesto con frutti di mare e bottarga di tonno</i>		€ 16.00
<i>Carnaroli alle castagne e fonduta di Crutin (Formaggio latte crudo al tartufo)</i>		€ 16.00

Le nostre carni speciali



☺ *La bistecca fiorentina*

Kg. 1,2 con cannellini al fiasco

€ 65.00



☺ *La costata Tomahawk di scottona del Galles, Kg. 1,2 con patate*

€ 55.00

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

€ 22.00

☺ *Filetto di bovino Bavarese con zucca arrosto e rosmarino (con tartufo d'Alba €5.50 al gr.)*

€ 25.00

☺ *Cube Roll (entrecote) d'Angus Argentina con porcino croccante*

€ 22.00

☺ *Controfiletto Irlandese selezione 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 zucca, patate viola e cappuccio*

Gnocchi al buio pesto con frutti di mare e bottarga di tonno

****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
Davide Picaro*

<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>	€ 2.50
<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*