

Brindisi a bicchiere

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

Gli antipasti

- ☺ *Moeche del Mediterraneo croccanti su crema di Topinambur* € 19.00
- ☺ *Carpaccio di Tonno scottato al sesamo con agrumi* € 16.00
- ☺ **Polpo alle due cotture, patate viola e insalata di cappuccio rosso* € 16.00
- ☺ *Scaloppa di Foie Gras con pesca sciroppata di Monate e cipolla caramellata* € 18.00
- ☺ *Battuta di Chianina, rosso d'uovo fritto, salsa di acciughe* € 16.00
- ☺ *Insalata di carciofi freschi (Sardegna) con noci e pecorino di Fossa* € 14.00
- ☺ *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
- ☺ *Ribollita Toscana* € 12.00
- Rustici con broccoletti, pomodori secchi e polpa di riccio* € 16.00
- Pici tirati a mano con carciofi e salsiccia toscana* € 16.00
- ** Mezzelune integrali ai cardi e vellutata di Torta Campagnola (Taleggio)* € 14.00
- ☺ *Gnocchi al buio pesto con frutti di mare e bottarga di tonno* € 16.00
- Carnaroli mantecato alla crema di Finocchi con battuta di coniglio* € 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

☺ *Cubotto di controfiletto di Wagyu australiano (tipo Kobe) con carciofi stufati*

€ 38.00

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

€ 22.00

☺ *Lombo d'agnello New Zealand gratinato alla barbabietola con patate delfino*

€ 22.00

☺ *Supreme di faraona con purea di mela cotogna e susina al guanciaie*

€ 18.00

I secondi piatti

☺ **** Lingotto di Salmone reale New Zealand con puntarelle, olive e acciughe*

€ 25.00

☺ ** Croccante Calamaro della Patagonia e gamberi Argentini 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

☺ *Piatto unico d'Inverno ...*

Piatto unico

Pici freschi strascicati con salsiccia toscana e carciofi stufati

Nobile di vitello con guanciale, salvia e carciofi

Un calice di vino in abbinamento

Quanto sopra €28.00

☺ *Menù Toscano*

Pappardelle strascicate al cinghiale

Rosticciana (capocollo) di Cinta Senese con patate rosolate e ramerino

Un calice di vino in abbinamento

Quanto sopra €28.00

☺ *Percorso di mare*

Carpaccio di Tonno scottato al sesamo con agrumi

**Polpo alle due cotture, con patate viola e insalata di cappuccio rosso*

Rustici con broccoletti, pomodori secchi e polpa di riccio

**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 consigliato 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
Andrea Roberto*

*In Sala: Luca Perin
Aileen Locatelli
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*