

Brindisi al bicchiere

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>		€ 8.00

Antipasti

☺ <i>*Polpo alle due cotture con crema di ceci, ramerino e guancialetto croccante</i>	€ 18.00
☺ <i>Salumi da Cinta Senese al coltello con crostini toscani e lardo battuto</i>	€ 16.00
☺ <i>Tortino di zucca e fonduta di Crutin, tartufo nero e noci tostate</i>	€ 17.00
☺ <i>Cervo marinato al mosto con pere, carciofo confit e sale affumicato</i>	€ 18.00
☺ <i>Petto d'anatra all'arancia, scaloppa foie gras, amarene e pan brioche</i>	€ 24.00
☺ <i>Selezione di formaggi con confetture e miele in abbinamento</i>	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

☺ <i>Carnaroli alla zucca e ramerino aromatizzato all'arancio</i>	€ 18.00
<i>Strisce di pasta con *tentacolo di polpo stufato, carciofi e pinoli tostate</i>	€ 18.00
☺ <i>Classici picci toscani "all'Aglione" con *gambero marinato</i>	€ 20.00
<i>Ribollita toscana con pane di Altopascio</i>	€ 10.00
** <i>Gnocchi di pane "sciocco" strascicato al ragù bianco di cinghiale e pecorino</i>	€ 16.00
** <i>Cappellacci al grana 36 mesi, leggera fonduta di zola naturale e tartufo nero</i>	€ 18.00
<i>Tagliolini al burro</i>	€ 7.00
<i>Tartufo d'Alba al gr.</i>	€ 6.50

*Pasta fresca **senza glutine** supplemento di € 2.00*

Carni speciali alla griglia

Le nostre Fiorentine T-Bone pesano a partire da 1.1kg circa

- ☺ *Fiorentina T-Bone di Scottona "razza Chianina IGP di Sorana" all' etto* € 9.50
- ☺ *Fiorentina T-Bone di "Scottona Bavarese" all' etto* € 7.00
- ☺ *Costata di "razza Chianina IGP di Sorana" (a partire da 600gr circa) all' etto* € 9.00

- ☺ *Entrecote di "Angus Argentino" con carciofo mammola fritto* € 26.00

Secondi in padella

- Quaglia arrosto "CBT" ripiena, verza stufata, ribes rosso e castagne* € 24.00
- ☺ *Lombatina di coniglio glassata, prugne al guanciale e cavolo toscano* € 23.00
- ☺ *Filetto di vitello "CBT" con vellutata di pecorino Toscano e tartufo nero* € 26.00
- ☺ ****Filetto di rombo chiodato con puntarelle, alici e "Caviale di limone"* € 26.00

Contorni

- Patate novelle rosolate al ramerino* € 5.00
- Cannellini al fiasco* € 4.00
- Verdure stufate* € 6.00
- Verdure alla griglia* € 7.00
- Carciofi mammola fritti* € 8.00

☺ *piatti privi di glutine* * *Prodotto surgelato*
** *Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento*
*** *Prodotti bonificati*

Piatto unico di Terra

*Gnocchi di castagne DOP della Lunigiana con ragù di coniglio in CBT
Rostinciana di cinta Senese DOP da allevamento BIO con patate al ramerino*

*Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 34.00*

Isola toscana a Varese

Menù tipico (solo per la completezza del tavolo)

*Terrina di fegatella con fichi di Carmignano e purea di zucca
Tartar di chianina IGT con rosso d'uovo croccante e grissino rustico*

*La ribollita classica
Gnocchi di pane "sciocco" strascicati al cinghiale in dolce cottura*

*Etrusca di suino grigio bio in gratella con ramerino
Marinato alla birra di castagno di San Miniato e cavolo nero scottato in padella*

*Vin Santo con cantucci di nostra produzione
Quanto sopra € 70.00 caffè e vini esclusi*

*☺ piatti privi di glutine * Prodotto surgelato
** Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento
*** Prodotti bonificati*

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

Dolci al cucchiaino

di nostra produzione

Gli intramontabili...

<i>Tiramisù classico</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Sorbetto alla frutta</i>	€ 7.00

Gli speciali....

<i>Delizia al cioccolato</i> <i>(Soffice al cioccolato con agrumi e mandorle d'Avola)</i>	€ 10.00
<i>Impressioni d'Autunno</i> <i>(Tortino alle mele renette con spuma di fave di tonka e gelato alla crema)</i>	€ 10.00
<i>Marroni "rotti"</i> <i>(Crema di castagne cioccolato Rhum e salsa ai cachi)</i>	€ 10.00
<i>Panforte "Margherita" con Vin Santo liquoroso</i>	€ 10.00

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

Vini da dessert al bicchiere

Toscana

<i>Il Santo liquoroso "Vecchia Fotonica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2015</i>	€ 9.00
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>2012</i>	€12.00

Piemonte

<i>Passito di Brachetto "Pian dei Sogni"</i>	<i>Fort. Della Luja</i>	<i>2018</i>	€10.00
--	-------------------------	-------------	--------

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2019</i>	€12.00
---	---------------	-------------	--------

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	<i>2015</i>	€ 8.00
--	----------------	-------------	--------

Abruzzo

<i>Passito Colline Pescaresi "Jarno"</i>	<i>Castorani</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00
--	------------------	-------------	--------

Calabria

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	<i>2015</i>	€ 8.00
--	-----------------------	-------------	--------

Sicilia

<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito di Pantelleria Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00

Sardegna

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	<i>2018</i>	€ 8.00
---------------------------------	----------------	-------------	--------

Francia

<i>Sauternes</i>	<i>Barton & Guestier</i>	<i>2018</i>	€ 8.00
------------------	------------------------------	-------------	--------