

# Brindisi al bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut	Bortolin	€ 6.00
Metodo classico		€ 8.00

## Antipasti

☺ Catalana tiepida di ***gamberi con pomodoro Camone e basilico al ghiaccio	€ 18.00
☺ *Polpo condito in stile "Mediterranea"	€ 18.00
☺ Cubotto di noce di vitello in CBT con salsa tonnata e acciughe	€ 16.00
☺ Salumi tipici toscani di Siena al coltello con crostini di ceci e salsiccia	€ 16.00
☺ Carpaccio di Chianina con lamelle di porcino fresco e grissino rustico	€ 20.00
☺ Selezione di formaggi con confetture in abbinamento	€ 22.00

## Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

☺ **Pasta fresca <i>priva di glutine</i> condita con .....	supplemento di	€ 2.00
☺ Classici picci toscani al "Cacio e pepe" e gambero crudo di Sicilia		€ 20.00
Rustichelli al nero, olive, pomodori secchi e bottarga su pane toscano		€ 18.00
**Gnocchi di pomodoro con crescenza e pesto di pistacchi		€ 16.00
Ravioli alla melanzana e scamorza affumicata con burro chiarificato		€ 16.00

☺ 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*



## *Carni speciali*

### *alla griglia*

- ☺ *La bistecca alla fiorentina (1,1 Kg circa)* € 60.00
- ☺ *Tomahawk di scottona irlandese (1 Kg circa)* € 56.00

### *Contorni*

- Patate novelle rosolate al ramerino* € 4.00
- Cannellini al fiasco* € 6.00
- Verdure alla griglia* € 7.00
- Funghi porcini freschi trifolati* € 10.00

## *Secondi di carne*

- ☺ *Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura con erbe di campo* € 22.00
- ☺ *Filetto di vitello con cubotto di porcino trifolato* € 26.00

## *Secondi di pesce*

- ☺ *\*Calamari della Patagonia e \*gamberi in frittura leggera* € 24.00
- ☺ *\*\*\*Filetto di tonno "Pinne gialle" scottato con taccole e gelato al chinotto* € 28.00

☺ 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*

## *Lo Chef propone...*

*Costata classica(500gr circa) € 30.00*

*Controfiletto di bisonte Canadese e finferli saltati € 38.00*

## *☺ Piatto unico di terra...*

*Pappardelle strascicate al ragù di cinghiale e funghi  
Petto di gallina faraona al guanciale toscano con finferli stufati*

*Calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra € 36.00*

## *Piatto unico di mare...*

*Rustichelli al nero ,olive,pomodori secchi e bottarga su pane toscano  
☺ \*Calamari e gamberi in frittura leggera*

*Calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra € 38.00*

*☺ 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 fresco</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Sorbetto alla frutta</i>	€ 7.00

## *Gli speciali...*

<i>Tropical sacher</i> <i>(semifreddo al cioccolato con crema inglese e crumble al cocco)</i>	€ 10.00
<i>Frollino Atipico</i> <i>(bavarese alla vaniglia con frutta fresca e gelato allo yogurt)</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 Folognica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2015</i>	€ 8.00
<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 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 &amp; Guestier</i>	<i>2018</i>	€ 8.00
------------------	------------------------------	-------------	--------