

# Brindisi al bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bortolin € 6.00

Metodo classico € 8.00

## Antipasti

- ☺ \*Polpo alle due cotture con crema ai ceci e pane sciocco "pancettato" € 18.00
- ☺ Alici Santo Spirito in panur mediterranea con carciofi € 18.00
- ☺ Tartar di manzo con rosso d'uovo, acciughe di Cetara e tartufo nero € 18.00
- ☺ Lingua di manzo con salsa verde e pepite foie gras d'anatra € 18.00
- ☺ Salumi toscani di Siena al coltello con crostini al pane sciocco e salciccia € 16.00

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

- ☺ \*\*Pasta fresca *priva di glutine* condita con ..... supplemento di € 2.00
- Mezzelune con ricotta e limone, polpa d'astice e pesto di pistacchi di Bronte € 18.00
- Gnocchi di ceci con polpo del Mediterraneo stufato e carciofi stufati € 16.00
- Pappardelle integrali con grano "Biologico" strascicate al cinghiale e ginepro € 16.00
- ☺ Strozzapreti di mais con crema di pecorino e ragù d'anatra muta € 16.00
- ☺ Riso Carnaroli allo zafferano, "Taleggio D.O.P" e creste di gallo in umido € 18.00

☺ 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*

- ☺ *La bistecca fiorentina Kg. 1,2 circa con cannellini al fiasco* € 65.00
- ☺ *Filetto di manzo bavarese con carciofo maremmano croccante* € 28.00
- ☺ *Lombo di cervo New Zealand con verza, cavolo toscano stufato e ribes* € 28.00
- ☺ *Petto di gallina faraona cotto a bassa temperatura con prugne al guanciale* € 22.00
- ☺ *Rostinciana di maiale di Cinta Senese con patate rosolate e ramerino* € 22.00

## *Secondi di pesce*

- ☺ *\*\*Filetto di rombo del Pacifico con insalata di legumi e puntarelle* € 28.00
- ☺ *\*\*Calamaro della Patagonia e gamberi argentini con carciofo in sauté leggero* € 22.00
- ☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



☺ 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...*

- ☺ *Veli di manzo al mosto cotto con insalata di carciofi e raspadura di Lodi* € 16.00
- ☺ *Pici toscani trafilati al bronzo al "Cacio e Pepe"* € 16.00
- ☺ *Costata Fiorentina (500/600gr circa) con cannellini al fiasco* € 25.00

## *Piatto unico toscano di terra...*

*Pappardelle integrali con grano "Biologico" strascicate al cinghiale e ginepro*

- ☺ *Guancetta di maialino grigio brasata*

*calice di vino in abbinamento*

*Quanto sopra € 32.00*

## *Piatto unico di mare...*

*Gnocchi di ceci con polpo del Mediterraneo stufato e carciofi stufati*

- ☺ *\*\*Calamaro della Patagonia e gamberi argentini con carciofo in sauté leggero*

*calice di vino in abbinamento*

*Quanto sopra € 35.00*

*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>Sfizio goloso</i> <i>(semifreddo al cioccolato con crema al caramello, passion fruit e agrumi)</i>	€ 10.00
<i>La classica scalata del Montebianco</i> <i>(castagne ,meringa ,cachi e panna montata)</i>	€ 10.00
<i>Pistacchioso</i> <i>(crema morbida al pistacchio con sottobosco)</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*

*Il Santo liquoroso Vecchia Follonica*

*Pratesi*

€ 4.00

*Obvius giallo oro VT (malv. Treb.)*

*Salcheto*

€ 6.00

*Vin Santo di chianti classico*

*Dievole*

2014

€ 8.00

*Vin Santo Sant'Antimo Montalcino*

*Fanti*

€12.00



## *Veneto*

*Recioto della Valpolicella*

*Ugolini*

2015

€ 8.00

## *Calabria*

*Bristace passito (greco bianco)*

*Ten. Iuzzolini*

2015

€ 8.00

## *Sicilia*

*Malvasia*

*Martinez*

€ 4.00

*Passito liquoroso di Pantelleria Menhir*

*Martinez*

2020

€ 8.00

*Passito siciliano "Baccadoro"*

*Fondo Antico*

€ 8.00

## *Sardegna*

*Pontis isola dei Nuraghi*

*Contini*

2018

€ 8.00

## *Francia*

*Sauternes*

*C. Fontebride*

2018

€ 8.00