

Brindisi al bicchiere

<i>Prosecco extra dry</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>	€ 8.00

Antipasti

<i>*Polpo alle due cotture su vellutata di ceci e guancialetto croccante</i>	€ 20.00
<i>*Capasanta dell'Atlantico con zucca soffice, polvere di cacao e caffè</i>	€ 20.00
<i>Salumi da cinto senese al coltello con crostini di salsiccia e lardo spatolato</i>	€ 18.00
<i>Prosciutto Sambucano bio 24 mesi al coltello con crostini ai fegatini</i>	€ 20.00
<i>Tortino di cipolla rossa di Cannara, con crema morbida alla ricotta</i>	€ 16.00
<i>Tartare di chianina I.G.P con rosso d'uovo condito, salsa acciughe e grissino</i>	€ 20.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

<i>Strisce di pasta con tentacoli di totano alla "Luciana" e olive taggiasche</i>	€ 18.00
<i>Pici toscani trafilati all'aglione con gambero crudo e briciole di pane toscano</i>	€ 18.00
<i>Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e gallinacci</i>	€ 18.00
<i>**Tortello di patate del "Casentino" con pesto di pistacchi e spuma di bufala</i>	€ 18.00
<i>Zuppa di patate alla toscana con pancetta croccante e scaglie di pecorino</i>	€ 12.00
<i>Carnaroli con ovoli reali mantecato con Crutin al tartufo nero</i>	€ 20.00

** Prodotti surgelati*

*** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento*

**** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004*

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Carni speciali alla griglia

Razza chianina I.G.P. di Sorana frollatura minima di 21 giorni

Fiorentina T-Bone di Scottona peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2 all'etto € 9.50

Entrecote di "Rib Eye" con funghi porcini trifolati € 30.00

Secondi in padella

Controfiletto di cervo con cavolo nero stufato, castagne di San Miniato e ribes € 35.00

Lombo di coniglio arrosto con finferli e guanciale € 24.00

Tagliata Etrusca da suino Sambucano marinato alla birra con patate al ramerino € 28.00

Filetto di rombo chiodato scottato, panure al lime e taccole croccanti € 25.00

Calamari della Patagonia e code di gamberi in frittura leggera di farina di riso € 25.00

Contorni

Patate novelle rosolate al ramerino € 5.00

Verdure alla griglia € 8.00

Funghi porcini trifolati € 10.00

* Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento

*** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Piatto unico di Terra

*Pappardelle strascicate con funghi porcini freschi trifolati
Tagliata Etrusca da suino Sambucano marinato alla birra con patate al ramerino
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 35.00*

Piatto unico Vegetariano

*Tortino di cipolla rossa di Cannara e crema morbida alla ricotta
Gnocchi di pane sciocco toscano con crema di zucca Delica
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 30.00*

Piatto unico di Mare

*Stisce di pasta con tentacoli di totano alla "Luciana" e olive taggiasche
*Calamari della Patagonia e code di gamberi in frittura leggera di farina di riso
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 37.00*

** Prodotti surgelati*

*** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento*

**** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004*

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*

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>Sorbetti alla frutta</i>	€ 7.00

Gli speciali...

<i>Bianca sensazione</i> <i>(Cuor d'uva fragola e pistacchio con delizia di cioccolato bianco)</i>	€ 10.00
<i>Soufflè ghiacciato al Vin Santo e cantucci</i>	€ 8.00
<i>Delizia ai fichi</i> <i>(frolla ripiena di fichi glassati al miele e pasticceria, gelato alla crema e muesli di semi)</i>	€ 10.00

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Vini da dessert al bicchiere

Toscana

<i>Il Santo liquoroso "Vecchia Follonica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2015</i>	<i>€ 9.00</i>

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2019</i>	<i>€14.00</i>
---	---------------	-------------	---------------

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
--	----------------	-------------	---------------

Calabria

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

Sicilia

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 8.00</i>

Sardegna

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

Francia

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