

# *Brindisi al bicchiere*

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

## *Antipasti*

<i>*Polpo alle due cotture su vellutata di ceci e guanciaie croccante</i>	€ 22.00
<i>Petto d'anatra marinato a freddo agli agrumi e carciofi confit</i>	€ 20.00
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini di salsiccia e battuto di lardo</i>	€ 20.00
<i>Prosciutto Sambucano con osso io 24 mesi al coltello con crostini ai fegatini</i>	€ 22.00
<i>Tortino di zucca Delica, fonduta di pecorino e tartufo nero</i>	€ 16.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

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

<i>Tagliatelle con *tentacoli di totano alla "Luciana" e carciofi confit</i>	€ 18.00
<i>Pici toscani trafilati al "Cacio e pepe" e carciofo maremmano</i>	€ 18.00
<i>Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e gallinacci</i>	€ 20.00
<i>La classica ribollita Toscana con crostone di pane sciocco</i>	€ 13.00
<i>Carnaroli con marroni di San Miniato, zucca e mosto cotto</i>	€ 22.00

*\* 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"*

## Secondi piatti

<i>Fiorentina T-Bone di Scottona di razza chianina I.G.P. di Sorana frollatura di 21 giorni peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2</i>	<i>hg. € 9.50</i>
<i>Controfiletto di cervo con cavolo rosso in agrodolce, castagne di San Miniato</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Tagliata Etrusca da suino Sambucano marinato alla birra e patate rosolate</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Filetto di razza chianina I.G.P. di Sorana con carciofo fritto</i>	<i>€ 34.00</i>
<i>Coscia di faraona disossata ripiena con prugne, zola piccante e puntarelle</i>	<i>€ 25.00</i>

## Piatti in abbinamento al tartufo d'Alba

*Tartufo bianco d'Alba al gr. € 6.00*

<i>Tartare di chianina I.G.P con rosso d'uovo condito, salsa acciughe e grissino</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Tagliolini freschi trafileti al bronzo al burro chiarificato</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>**Tortelli al Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse con la sua fonduta</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Uova "8 MINUTI" CBT con crema di patate, nocciole e Castelmagno DOP</i>	<i>€ 13.00</i>

## Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Puntarelle stufate</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Carciofo mammola fritti (al pezzo)</i>	<i>€ 4.00</i>

*\* 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"*

## *Il piatto composto di Terra*

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e gallinacci*

*Guancetta di chianina ctb 24h brasata con patata soffice*

*Calice di vino in abbinamento*

*Quanto sopra € 35.00*

## *Il piatto composto Vegetariano*

*Tortino di zucca Delica, fonduta di pecorino e tartufo nero*

*Gnocchi di pane sciocco toscano con crema di noci e castagne alla salvia e rosmarino*

*Calice di vino in abbinamento*

*Quanto sopra € 30.00*

## *Il piatto composto di Mare*

*Strisce di pasta con tentacoli di totano alla "Luciana" e carciofi confit*

*\*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*

<i>Tiramisù classico</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	€ 7.00
<i>Marroni "rotti"</i> <i>(soffice di marroni con crema ai cachi e rhum)</i>	€ 10.00
<i>Sapori dalla Sicilia</i> <i>(Cioccolato bianco con mandorle e fico d'India)</i>	€ 10.00
<i>Delizia ai fichi</i> <i>(frolla ripiena di fichi glassati al miele e pasticcera, gelato alla crema e muesli di semi)</i>	€ 10.00
<i>Gli speciali delle feste....</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Panforte Margherita, datteri di medjoul, Ricciarelli di Siena</i>	€ 12.00
<i>Panforte Margherita di nostra produzione</i>	€ 8.00
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	€ 6.00
<i>I datteri di Medjoul di Israele</i>	<i>al pezzo € 2.00</i>

*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 Folorica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2014</i>	€ 9.00

## **Trentino Alto Adige**

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2021</i>	€14.00
---	---------------	-------------	--------

## **Veneto**

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

## **Calabria**

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

## **Sicilia**

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 6.00
<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>2020</i>	€ 8.00
------------------	----------------------------	-------------	--------