

Brindisi al bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bortolin € 6.00

Metodo classico € 8.00

Antipasti

- ☺ *Classica catalana tiepida di *gamberi, scampi e polpa di *astice blu* € 25.00
- ☺ *Mantecato di *"Baccalà Morro" con patate, olive taggiasche e pane sciocco* € 22.00
- ☺ *Salumi da Cinta Senese al coltello con crostini toscani e lardo battuto* € 16.00
- ☺ *Tortino di cipolla rossa di Tropea, con fonduta di pecorino toscano* € 16.00
- ☺ *Tartare di Chianina IGP con uovo croccante e salsa d'acciughe* € 18.00
- ☺ *Cervo marinato al mosto cotto, pera, carciofo confit e sale affumicato* € 18.00
- ☺ *Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele* € 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

- ☺ *Carnaroli al "Cacio e Pepe" con riduzione al chianti* € 16.00
- ☺ *Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e pecorino di Pienza* € 16.00
- ☺ *Classici picci toscani trafilati al bronzo con ragù d'anatra all'arancia* € 16.00
- ☺ *Spaghetti alla chitarra con tentacolo di *polpo stufato e asparagi verdi* € 18.00
- ☺ ***Gnocchi di pane sciocco con pesto di pistacchi e code di *gamberi rossi* € 18.00

☺ *piatti privi di glutine*

* Prodotto surgelato ** Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

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

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

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 "razza Bavarese" all' etto	€ 7.00
☺ Costata di "razza Chianina IGP di Sorana" (a partire da 600gr circa) all' etto	€ 9.00
☺ Filetto di razza Chianina IGP di Sorana con carciofo fritto	€ 28.00
☺ Entrecote di "Angus Argentino" con puntarelle croccanti	€ 26.00

Secondi in padella

☺ Lombatina di coniglio glassata, prugne al guanciaie e salsa ai piselli	€ 23.00
Coscia di gallina faraona ripiena con erbe di campo aperto e fondo bruno	€ 24.00
☺ Filetto di vitello "CBT" alla bismarck con uovo di quaglia	€ 26.00
☺ Filetto di ***tonno sashimi pinne gialle scottato con agretti stufato	€ 28.00

Contorni

Cannellini al fiasco	€ 4.00
Patate novelle rosolate al ramerino	€ 5.00
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 ai sensi del reg. CE 853/2004

☺ *Piatto unico di Terra*

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e pecorino
Rostinciana da cinta Senese DOP di allevamento BIO con patate al ramerino*

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 32.00

☺ *Piatto unico di Mare*

***Gnocchi di pane sciocco con pesto di pistacchi e code di gamberi
Filetto di ***tonno sashimi pinne gialle scottato con agretti stufato*

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 37.00

Isola toscana a Varese

Menù tipico (minimo per 2 persone)

Bruschette ai fegatini e battuto di lardo da Cinta Senese

Tartar di chianina IGT con rosso d'uovo croccante e grissino rustico

Classici picci toscani con ragù d'anatra all'arancia

Coscia di gallina faraona ripiena con erbe di campo aperto e fondo bruno

Panforte di nostra produzione con calice di Vin Santo

Quanto sopra € 65.00 caffè e vini di accostamento esclusi

☺ *piatti privi di glutine* * *Prodotto surgelato*

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

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

*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>(sfera al cioccolato, mousse al fondente e cuore di lampone)</i>	€10.00
<i>Impressioni d'Inverno</i> <i>(Tortino alle mele renette con spuma di fave di tonka e gelato alla crema)</i>	€ 10.00
<i>Caffè del corso</i> <i>(Crema morbida con amaretti, caffè e gelato alla nocciola)</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>	2015	€ 9.00
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	2012	€12.00

Piemonte

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

Trentino Alto Adige

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

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	2018	€ 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>	2015	€ 8.00
--	-----------------------	------	--------

Sicilia

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito di Pantelleria Jemara</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>	2018	€ 8.00
---------------------------------	----------------	------	--------

Francia

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