

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
- ☺ Millefoglie di noce di vitello a bassa temperatura con salsa tonnata € 16.00
- ☺ Tartare di manzo con emulsione di rosso d'uovo, pere e grissino rustico € 16.00
- ☺ Salumi tipici toscani di Siena al coltello con crostini di ceci e salsiccia € 16.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

- ☺ **Pasta fresca *priva di glutine* condita con supplemento di € 2.00
- Rustichelli al nero con *tentacolo di calamaro in umido € 18.00
- ☺ **Gnocchi di pomodoro con crescenza e pesto di pistacchi € 16.00
- ☺ Classici picci toscani al "Cacio e pepe" € 16.00
- Tortellone alla melanzana e scamorza affumicata con burro chiarificato € 16.00
- ☺ Pappardelle strascicate al bronzo con ragù di cinghiale maremmano € 16.00
- ☺ Carnaroli ai piselli novelli, burrata e ***scampo crudo € 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 alla fiorentina* (Kg. 1,2 circa) con cannellini al fiasco € 65.00
- ☺ *Petto di gallina faraona al guanciaie toscano con finferli stufati* € 20.00
- ☺ *Pancia di maialino da latte in C.B.T. con erbe di campo aperto* € 22.00
- ☺ *Costata alla Fiorentina* (500/600gr circa) con cannellini al fiasco e salvia € 25.00
- ☺ *Filetto di vitello con cubotto di porcino trifolato* € 28.00

Secondi di pesce

- ☺ **Calamari della Patagonia e *gamberi in frittura leggera* € 24.00
- ☺ ****Filetto di tonno "Pinne gialle" scottato con misticanze e mango* € 26.00
- ☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



Contorni extra

- Patate novelle rosolate al ramerino* € 4.00
- Funghi porcini freschi trifolati* € 12.00
- Verdure alla griglia* € 7.00

☺ 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...

I Piatti unici

☺ Il fresco fungo porcino

*Pappardelle strascicate al ragù di cinghiale e funghi
Tagliata di manzo con cubotto di porcino trifolato
calice di vino in abbinamento*

Quanto sopra € 38.00

L'unico di mare...

*Rustichelli al nero con *tentacolo di calamaro in umido*

*☺ *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

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

Vini da dessert al bicchiere

Toscana

<i>Il Santo liquoroso "Vecchia Folonica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2014/15</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>2012</i>	<i>€12.00</i>

Piemonte

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

Trentino Alto Adige

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

Veneto

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

Abruzzo

<i>Passito Colline Pescaresi "Jarno"</i>	<i>Castorani</i>	<i>s.a.</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>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

