

## *Brindisi al bicchiere*

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>		€ 8.00

## *Antipasti*

☺ <i>Noce di Capasanta Atlantico con ricotta di capra e tartufo nero</i>	€ 18.00
☺ <i>Polipo alle due cotture su vellutata di piselli e bufala Dop</i>	€ 18.00
☺ <i>Salumi da Cinta Senese al coltello con crostini di salsiccia e lardo</i>	€ 16.00
☺ <i>Tortino di cipolla rossa di Tropea, con fonduta di pecorino toscano</i>	€ 16.00
☺ <i>Tartare di Chianina IGP con uovo croccante e salsa d'acciughe</i>	€ 18.00
☺ <i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

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

<i>Ravioli di "Parmigiana di melanzane" burrata, pomodoro ciliegia e basilico</i>	€ 16.00
<i>Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale</i>	€ 18.00
☺ <i>Classici picci toscani trafilati al bronzo con cacio e pepe</i>	€ 16.00
<i>Spaghetti alla chitarra, lamelle di seppia, asparagi verdi e limone candito</i>	€ 18.00
** <i>Gnocchi di pane sciocco con pesto di pistacchi e code di *gamberi rossi</i>	€ 18.00
☺ <i>Carnaroli con asparagi e uovo di quaglia al naturale</i>	€ 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 1.1/2 kg circa secondo il taglio*

☺ 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 600/700gr circa) all' etto	€ 9.00
☺ Filetto di razza Chianina IGP di Sorana con carciofo maremmano fritto	€ 28.00
☺ Entrecote di "Angus Argentino" con taccole e cannellini al fiasco	€ 24.00

## *Secondi in padella*

☺ Lombatina di coniglio glassata, prugne al guanciale e salsa ai piselli	€ 23.00
Coscia di gallina faraona ripiena con erbe di campo aperto e fondo bruno	€ 24.00
☺ Filetto di ***tonno sashimi pinne gialle scottato con agretti stufato	€ 28.00

## *Contorni*

Insalata mista	€ 6.00
Patate novelle rosolate al ramerino	€ 5.00
Taccole fresche spadellate	€ 6.00
Verdure alla griglia	€ 7.00

☺ 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  
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 stufati  
Calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra € 37.00*

## *Lo Chef propone...*

### *L'asparago di Cantello*

- ☺ *Petto d'anatra marinato agli agrumi con insalata d'asparagi* € 18.00
- ☺ *Filetto di vitello "CBT" con asparagi croccanti in pastella di riso* € 26.00
- ☺ *Carnaroli con asparagi e uovo di quaglia al naturale* € 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*

*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>(mousse al cioccolato fondente, pistacchio e cuore di lampona)</i>	€ 10.00
<i>La primavera alle porte</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 Folognica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2015</i>	€ 9.00
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>2012</i>	€12.00

## *Piemonte*

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

## *Trentino Alto Adige*

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

## *Veneto*

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

## *Francia*

