

Brindisi al bicchiere

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bortolin € 6.00

Metodo classico € 8.00

Antipasti

- ☺ Carpaccio di tonno "Pinne gialle" con emulsione di bufala € 20.00
- ☺ Catalana tiepida di gamberi € 18.00
- ☺ *Polpo in insalata alla "Mediterranea" € 18.00
- ☺ Lombatina di coniglio arrosto con insalata di asparagi bianchi € 16.00
- ☺ Tartare di manzo con rosso d'uovo e acciughe di Cetara € 16.00
- ☺ Salumi toscani di Siena al coltello con crostini al pane sciocco e salciccia € 16.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

- ☺ **Pasta fresca **priva di glutine** condita con supplemento di € 2.00
- Spaghetti alla chitarra con alici, pomodori secchi e bottarga di tonno rosso € 18.00
- **Sombrieri all'uovo con calamari in umido e cime di rapa € 18.00
- Pici toscani al "Cacio e pepe" con fave fresche € 16.00
- Tortellone di ricotta e ortiche con lamelle di porcino fresco € 18.00
- ☺ Carnaroli agli asparagi bianchi con delizia di piselli e burrata € 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 in C.B.T. con taccole e puntarelle croccanti* € 20.00
- ☺ *Costata alla Fiorentina (500/600gr circa) con cannellini al fiasco e salvia* € 25.00
- ☺ *Filetto di manzo bavarese con porcino fresco grigliato* € 30.00
- ☺ *Bisonte canadese grigliato elevato al "Cubo" con verdure di campo stufate* € 35.00

Secondi di pesce

- ☺ **Calamari della Patagonia e gamberi in frittura leggera* € 24.00
- ☺ **Baccalà islandese pescato ad amo in camicia di zucchine in fiore* € 26.00
- ☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



☺ 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

☺ *Gli asparagi bianchi*

Risotto Carnaroli con emulsione di piselli e burrata
asparagi alla "Bismark" all'uovo di quaglia
calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 26.00

Il fresco fungo porcino

Gnocchi di pane 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...

Spaghetti alla chitarra con alici, pomodori secchi e bottarga di tonno rosso
☺ *Calamari e gamberi in frittura leggera
calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 38.00

In caso di 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 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 vaniglia, passion fruit e crumble al cocco)</i>	€ 10.00
<i>Terre del Sud</i> <i>(meringata, mousse al cioccolato bianco, agrumi e spuma alla liquirizia)</i>	€ 10.00
<i>Frollino Atipico</i> <i>(frolla con ricotta, fragole marinate e crema morbida al basilico)</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 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 liquoroso di Pantelleria "Menhir"</i>	<i>Martinez</i>	<i>2020</i>	<i>€ 8.00</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&Gquestier</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
------------------	-----------------------------	-------------	---------------