

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

☺ <i>*Polpo alle due cotture con agrumi e finocchio croccante</i>	€ 18.00
☺ <i>*Carpaccio di capasanta dell' Atlantico con passion fruit e agrumi</i>	€ 18.00
☺ <i>Tartar di manzo con rosso d'uovo, acciughe di Cetara e tartufo nero</i>	€ 18.00
☺ <i>Salumi toscani di Siena al coltello con crostini al pane sciocco e salciccia</i>	€ 16.00
☺ <i>Veli di manzo marinato a freddo con insalata di carciofi e Raspadura</i>	€ 16.00

Primi piatti (con paste fresche)

☺ <i>**Pasta fresca priva di glutine condita con</i>	<i>supplemento di</i>	€ 2.00
<i>Gnocchi di ceci con polpo del Mediterraneo alla "Luciana"</i>		€ 16.00
<i>Caserecce integrali al ragù bianco di guancette di pescatrice e carciofi stufati</i>		€ 16.00
<i>Tagliatelle strascicate al bronzo con cinghiale sfumato al ginepro</i>		€ 16.00
<i>Agnolotti di ossobuco con salsa allo zafferano e gremolada leggera</i>		€ 16.00
☺ <i>Risotto Carnaroli alle castagne, fonduta di Crutin e noci tostate</i>		€ 18.00
☺ <i>La classica ribollita toscana in coccio</i>		€ 12.00

☺ 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 fiorentina Kg. 1,2 circa con cannellini al fiasco* € 65.00
- ☺ *Controfiletto di bisonte canadese con carciofo maremmano croccante* € 32.00
- ☺ *Lombo di cervo New Zealand con castagne, pere e confettura di ribes* € 30.00
- ☺ *Guancetta di maialino brasata a bassa temperatura con cavolo nero e verza* € 18.00

Secondi di pesce

- ☺ ***Filetto di rombo chiodato con fonduta di Roccaverano, mele e noci* € 28.00
- ☺ ***Ricciola del Pacifico con puntarella di cicoria e carciofi stufati* € 28.00
- ☺ *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...



Piatti da abbinare a sua Maestà il tartufo d'Alba

Al grammo € 8.00

- ☺ *Vova all'occhio di bue con crostone di pane alle castagne* € 8.00
- ☺ *Pici toscani trafilati al bronzo con "Cacio e Pepe"* € 16.00
- Tagliolini al burro chiarificato e olio EVO tartufato* € 10.00
- ☺ *Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con fonduta di Toma del Piemonte* € 26.00

Piatto unico toscano di terra...

- ☺ *Strisce di pasta fresca strascicate al cinghiale sfumato al ginepro*
- ☺ *Rostinciana di maiale grigio di San Miniato con patate rosolate al ramerino*
calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 32.00

Piatto unico di mare...

- Caserecce integrali con ragù bianco alle guancette di pescatrice e carciofi*
- * *Ricciola del Pacifico con puntarella e carciofi stufati*
calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 35.00

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>Sfizio goloso</i> <i>(semifreddo al cioccolato, frutti di bosco e croccante alle nocciole e lamponi)</i>	€ 10.00
<i>La classica scalata del Montebianco</i> <i>(castagne ,meringa ,cachi e panna montata)</i>	€ 10.00
<i>Passeggiata d'autunno</i> <i>(frolla alle noci e mandorle con mele golden e crema alle fave di tonka)</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

Il Santo liquoroso Vecchia Folonica

Pratesi

€ 4.00

Obvius giallo oro VT (malv. Treb.)

Salcheto

€ 6.00

Vin Santo di chianti classico

Dievole

2012

€ 8.00

Vin Santo Sant'Antimo Montalcino

Fanti

€12.00



Veneto

Recioto della Valpolicella (bio)

C. Sant'Alda

2016

€ 8.00

Calabria

Bristace passito (greco bianco)

Ten. Iuzzolini

2014

€ 8.00

Sicilia

Malvasia

Martinez

€ 4.00

Passito di Pantelleria Jemara

Martinez

2015

€ 8.00

Passito siciliano "Baccadoro"

Fondo Antico

€ 8.00

Sardegna

Pontis isola dei Nuraghi

Contini

2017

€ 8.00

Francia

Sauternes

C. Fontebride

2018

€ 8.00