

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

☺ <i>Capasanta dell' Atlantico scottata con cipolla di Tropea in crema</i>	€ 18.00
☺ <i>*Polpo alle due cotture con zucca Delica e mandorle d'Avola</i>	€ 18.00
☺ <i>Lombo di coniglio arrosto con pistacchi e insalatina di porcini</i>	€ 16.00
☺ <i>Salumi tipici toscani di Siena al coltello con crostini di ceci e salsiccia</i>	€ 16.00
☺ <i>Tartare di Chianina IGP di Sorana con rosso d'uovo, acciughe e grissino</i>	€ 20.00
☺ <i>Selezione di formaggi con confetture e miele in abbinamento</i>	€ 22.00

Primi piatti *(con paste fresche trafile al bronzo)**

☺ <i>Carnaroli ai Reali mantecato al Crutin d'Alba al tartufo nero</i>	€ 20.00
☺ <i>Classici picci toscani "all'Aglione" con *gambero marinato</i>	€ 20.00
<i>Rustichelli al nero con tentacolo di polpo in casseruola</i>	€ 18.00
** <i>Gnocchi di pane e cinghiale con il suo ragù bianco e pecorino toscano</i>	€ 16.00
<i>Tortello alla carbonara con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP</i>	€ 16.00

** I nostri primi piatti possono essere eseguiti anche con pasta fresca **senza glutine**,
con il supplemento di € 2,00*

Carni speciali alla griglia

Le nostre Fiorentine T-Bone e le costate pesano da 1kg in sù

☺ <i>Fiorentina T-Bone "Razza Chianina IGP di Sorana"</i>	<i>all' etto</i>	€ 9.50
☺ <i>Fiorentina T-Bone "Scottona Bavarese"</i>	<i>all' etto</i>	€ 6.50
☺ <i>Costata "Razza Chianina IGP di Sorana"</i>	<i>all' etto</i>	€ 9.00
☺ <i>Costata Tomahawk di "Scottona Irlandese"</i>	<i>all' etto</i>	€ 6.00
☺ <i>Costata di "Scottona Bavarese" (da 600gr circa)</i>		€ 35.00
☺ <i>Tagliata di controfiletto di "Angus Argentino" con porcini trifolati</i>		€ 26.00
☺ <i>Costolato Rostinciana da "Cinta Senese DOP bio" con patate al ramerino</i>		€ 25.00

Secondi in padella

☺ <i>Quaglia glassata ripiena con verdure stufate</i>	€ 22.00
☺ <i>Filetto di vitello CBT con porcino fresco trifolato</i>	€ 26.00
☺ <i>*Calamari della Patagonia e *gamberi in frittura leggera</i>	€ 24.00
☺ <i>***Filetto di tonno "Pinne gialle" scottato con cavolo Toscano e zucca</i>	€ 28.00

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	€ 5.00
<i>Cannellini al fiasco</i>	€ 5.00
<i>Verdure stufate</i>	€ 6.00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 7.00
<i>Funghi porcini freschi trifolati</i>	€ 10.00

Lo Chef propone...

I piatti unici

☺ *Unico del fungo*

*Tagliatelle fresche con lamelle di fungo porcino
Petto di gallina faraona al guanciale con finferli stufati*

*Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 36.00*

Unico del mare

*Rustichelli al nero con tentacolo di polpo in casseruola
☺ *Calamari e gamberi in frittura leggera in padella*

*Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 38.00*

Nel menù potrete trovare:

☺ *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

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>(semifreddo al cioccolato glassato con spuma alle fave di tonka e crumble al cacao)</i>	€ 10.00
<i>Impressioni d'Autunno</i> <i>(bavarese all'uva fragola con pistacchio croccante e il suo sorbetto)</i>	€ 10.00
<i>Marroni "rotti"</i> <i>(Crema di castagne cioccolato Rhum e salsa ai cachi)</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>	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>	2015	€ 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>Malvasia</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
------------------	----------------------------	------	--------