


Brindisi a bicchiere

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin Angelo</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico d'Abruzzo</i>	<i>Marramiero</i>	€ 8.00

Gli antipasti

- ☺ ****Tartar di tonno con stracciatella di bufala e contrasto al lampone* € 16.00
- ☺ **Polpo alle due cotture con carciofi e crema gelato alle olive taggiasche* € 16.00
- ☺ ****Carpaccio di capasanta con agrumi e frutto della passione* € 20.00
- ☺ *Tartar di Chianina, tartufo nero, rosso d'uovo fritto e spugna di barbabietola* € 16.00
-  ☺ *Salumi di "SUINO GRIGIO" crostino di fegatella e salsiccia cruda di Siena* € 16.00
- ☺ *Prosciutto di cinghiale con insalata di porcini freschi* € 16.00

I primi piatti (con paste fresche)

- ☺ ***Pasta fresca **priva di glutine** al sugo di.....* supplemento di € 2.00

- Nido di grano al nero su carpaccio di *gamberi e pesto di pistacchi* € 18.00
- Pici toscani tirati a mano trifolati con funghi porcini freschi* € 16.00
- ***Tortelli ripieni di patata viola con carciofi stufati e ricotta di capra stagionata al burro versato* € 14.00
- ☺ *Gnocchi allo zafferano con calamaro di Patagonia e rosmarino* € 16.00

- ☺ *Carnaroli con ovoli freschi mantecato al Crutin d'Alba* € 18.00

Le carni speciali alla griglia



☺ *La bistecca fiorentina* (chianina igp.)
solo da Kg 1,2 con cannellini al fiasco € 65.00

☺ *Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia e tondelle rosolate* € 22.00

☺ *Filetto di Angus con scarola scottata, pinoli e primo sale di capra* € 28.00

☺ *Entrecote di manzo Irlandese con porcini freschi trifolati* € 22.00

I secondi piatti

☺ *** *Lingotto di tonno scottato su pesto di menta e mandorle* € 25.00

☺ *** *Scaloppa di ombrina in fiore con finferli e pomodorini di Paestum* € 25.00

☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



*Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

*** Prodotti bonificati

☺ *piatti privi di glutine*

☺ *Finalmente l'autunno...*

Piatto unico

*Pappardelle fresche strascicate al cinghiale e funghi porcini
Medaglione di vitello rosa al carciofo maremmano, castagne e uva settembrina
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 28.00*

☺ *Menù Toscano*

*Pici tirati a mano con funghi porcini freschi trifolati
Costata di manzo in gratella con cannellini al fiasco
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 38.00*

☺ *Percorso di mare*

Non c'è tonno che tenga

**Polpo alle due cotture con carciofi*

*Nido di grano al nero su carpaccio di *gamberi al pesto di pistacchio*

Scaloppa di ombrina in fiore con finferli e pomodoro di Paestum

Sorbetto alla frutta

Quanto sopra € 60.00 Bevande escluse

Con vini in abbinamento € 75.00

Il menù è servito per tutti i commensali seduti al tavolo



Siamo lieti di accoglierLa

nel nostro Ristorante.

*Vogliamo attirare la Sua attenzione
sulla freschezza dei prodotti, sull'impronta
mediterranea della nostra cucina "Toscana"
che vuole essere creativa, rispettando il classico.
Siamo a Sua disposizione per particolari desideri,
suggerimenti e consigli gastronomici.*



*In Cucina: Stefano Perin
Michele Mussi
Andrea Pellati
Maria Jasmin Celino*

*In Sala: Luca Perin
Elisabetta Currò
Andrea Corò*

<i>Coperto</i>	€ 4.00
<i>Pane celiaco</i>	€ 2.00
<i>Bibite di vario genere</i>	€ 3.00
<i>Caffè espresso e cantucci</i>	€ 2.00
<i>Acqua (Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)</i>	€ 2.00

*In caso di allergie ed intolleranze richiedere tabelle allergeni al personale
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*