


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

- ☺ *Polpa di Cappasanta fresca scottata con crema di lime e passion fruit* € 16.00
- ☺ **Polpo alle due cotture, carciofi e verza cappuccio croccante e maionese di patata* € 16.00
- ☺ *Merluzzo mantecato su gallette d'avena, girasole e pesto di olive taggiasche* € 16.00
- ☺ *Tartar di Chianina, tartufo nero, rosso d'uovo fritto e spugna di barbabietola* € 16.00
-  ☺ *Salumi di "SUINO GRIGIO"
crostino di ceci e salsiccia cruda di Siena* € 16.00
- ☺ *Prosciutto di cinghiale con carciofi conditi* € 16.00
- ☺ *Bazzone riserva 18 mesi della Garfagnana con lardo artigianale di Camaione* € 18.00

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 con salsiccia fresca di Cinta Senese e carciofi stufati* € 16.00
- **Tortello di patate viola con pecorino stagionato al burro versato, pere e noci* € 14.00
- ☺ *Gnocchi verdi con *calamaro di Patagonia e carciofi maremmani* € 16.00
- ☺ *Zuppa alla garfagnina con anelli di pasta* € 12.00
- ☺ *Carnaroli al topinambur con fonduta di coniglio e zenzero* € 16.00

Le carni speciali alla griglia



☺ *La bistecca fiorentina*

solo da Kg 1,2 circa con cannellini al fiasco

€ 65.00

- ☺ *Pluma di Cinta Senese D.O.P. "nobile taglio "con tondelle rosolate* € 22.00
- ☺ *Filetto di bovino adulto Bavarese con scarola, aceto balsamico e foie gras* € 26.00
- ☺ *Ribeye-Entrecote d'Angus Argentina con borlotti e ceci conditi* € 22.00
- ☺ *Controfiletto Black Angus Australia con carciofo e puntarelle "ultimi 150 giorni di solo mais"* € 22.00
- ☺ *Medaglione di cervo fresco con verza stufata, castagne e confettura di frutti rossi* € 28.00

I secondi piatti

- ☺ *** *Lingotto di tonno pinne gialle con spinacino novello e punte d'asparagi* € 25.00
- ☺ *** *Cuore di merluzzo d'orato in guazzetto con cozze e salsa di broccoli* € 22.00
- ☺ *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*

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

☺ *Finalmente l'inverno ...*

Piatto unico

*Pappardelle fresche strascicate al cinghiale
Controfiletto di vitello rosa con prugne e fichi secchi
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra €28.00*

☺ *Menù Toscano*

*Pici tirati a mano con carciofi maremmani e salsiccia di Siena
Costata di manzo in gratella con cannellini al fiasco
Un calice di vino in abbinamento
Quanto sopra €40.00*

☺ *Percorso di mare*

*Polpa di Cappasanta fresca scottata con crema al lime e passion fruit
Merluzzo mantecato su cialda di pane e pesto di olive taggiasche
Gnocchi verdi con calamaro di Patagonia e carciofi maremmani
Lingotto di tonno pinne gialle scottato con verdure croccanti*

Sorbetto al mandarino di Ciaculli

Quanto sopra €55.00 bevande escluse

Con vini in abbinamento € 65.00

Il menù è servito per tutti i commensali seduti al tavolo

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



*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
Andrea Corò
Riccardo Oldani
Anna Fassina*

<i>Coperto</i>	€ 4.00
<i>Pane privo di glutine</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, chiedere tabelle allergeni al personale
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*