
TAGLIERI, CROSTINI & STUZZICHINI

| | |
|--|-------|
| Selezione di Salumi della "Macelleria Fracassi" | 14,00 |
| Rassina - Arezzo | |
| Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio" | 12,00 |
| Scarperia – San Piero a Sieve | |
| La Giardiniera di Morgan | 7,00 |
| Malo - Vicenza | |
| Sformatino di "Sor Adele" con finanziaria di gallo e polvere di pomodoro | 12,00 |
| Terrina di fegatini, composta di prugne e sauterne, nocciole tostate e pan brioche | 10,00 |
| Baccalà mantecato con cialda di polenta al curry, pomodorini confit e salsa di scalogno e Madeira..... | 12,00 |
| Uovo a 63° con crema di pecorino e topinambur cotto e crudo..... | 10,00 |
| Scrigno di agnello e cinta senese ripieno di ricotta affumicata, riduzione di frutti di bosco e grissini artigianali..... | 13,00 |
| Zuppetta di cipolla, crostino e Gruyère..... | 11,00 |

PASTA

| | |
|---|-------|
| Gnocchetti al pomodoro e basilico | 9,00 |
| Tortello Mugellano di patate con ragù | 13,00 |
| La lepre sul piccio | 13,00 |
| Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi e crema di cipolle rosse | 14,00 |
| Spaghettoni burro acciughe del Cantabrico e zeste di limone candito..... | 13,00 |
| Lasagnetta di mare (triglia, orata, branzino e bottarga) | 14,00 |

SECONDI & BRACE

| | |
|--|----------|
| Tartara di Chianina con aringa affumicata, polvere di capperi, salsa al basilico e uovo di quaglia..... | 20,00 |
| Tartara di Chianina con funghi di bosco e crema di castagne all' alloro | 20,00 |
| Baccalà a bassa temperatura con tre variazioni di broccolo e pomodorini confit | 18,00 |
| Polpo grigliato con purè di patate, olive taggiasche e gel di melograno | 20,00 |
| Galletto Marinato cotto al carbone con spiedo di verdure..... | 18,00 |
| "Smoked Ribs" glassate con salsa bbq, miele, ginepro e friggitelli ripieni di cheddar | 18,00 |
| Arrostto di Cinta Senese..... | 20,00 |
| Scamerita, 2 costole, 2 salsicce | |
| Tagliata 300g Scottona del Mugello..... | 20,00 |
| Filetto di Angus irlandese 300g | 22,00 |
| Bistecca di Scottona del Mugello..... | 48,00/kg |

Carni bovine selezionate provenienti da allevamenti BIO tra Scarperia, Borgo San Lorenzo e Vicchio del Mugello. Frollatura minimo 21 giorni.

TOPPING PER FILETTO E TAGLIATA
Fonduta di Blue al pepe nero €5, Funghi porcini €5,
Chimichurri €3, Scaloppa di Foie Gras €6

CONTORNI

| | |
|--|------|
| patate arrosto \ insalata mista \ taccole verdure grigliate \ | 5,00 |
|--|------|

| | | | | | |
|------------------|------|-------------|-----------|--------------|------|
| Dolci..... | 6,00 | Birra..... | 4,00/6,00 | Coperto..... | 2,00 |
| Caffè | 2,00 | Acqua | 2,00 | | |
| Cappuccino | 3,00 | Bibite..... | 4,00 | | |