
TAGLIERI & STUZZICHINI

Selezione di Salumi della "Macelleria Fracassi"
Rassina – Arezzo14,00

Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio"
Scarperia – San Piero a Sieve.....12,00

La Giardiniera di Morgan
Malo - Vicenza7,00

Terrina di fegatini con crostino di pane nero, rolls di peperone stufato
e caprino 10,00

Carpaccio di spada, pomodorini, finocchio e pompelmo rosa 11,00

Uovo a 63° con crema di pecorino e variazione di zucchine..... 9,00

Strudel di verdure di stagione con panna acida, menta e limone12,00

Assaggio di Caprini (fresco, crosta fiorita, al carbone vegetale) e miele
dell' azienda agricola "Apicorno" di Marta Buondonno10,00

PASTA

Gnocchetti al pomodoro e basilico 9,00

Picio con ragù bianco di vitella e crumble di parmigiano e rosmarino 12,00

Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi e crema di cipolle rosse... 14,00

Spaghettone burro acciughe del Cantabrico, briciole di pane
e zeste di limone candito 13,00

Vele di stracciatella e gamberi, bisque di scampi
e crema di topinambur 15,00

TARTARE

Tartara di tonno con avocado, mango, lime e ginger	18,00
Tartara di Chianina con burrata, pomodorini, olive taggiasche e petali di cipolle in agrodolce.....	18,00
Tartara di avocado, datterini, frutto della passione e lime con gamberi rossi di Mazara del Vallo.....	20,00
Tartara di Chianina con uovo morbido a 63° e tartufo estivo.....	20,00

SMOKED BBQ

Burger di bistecca con rigatino, cipolla caramellata, formaggio marzolino, salsa al basilico e patate arrosto.....	16,00
Galletto marinato cotto al carbone con patata al cartoccio, blue di bufala e porri brasati	18,00
“Smoked Ribs” glassate con salsa bbq, miele, ginepro, friggirelli ripieni di cheddar.....	18,00
Polpo grigliato con hummus, tzatziki e corallo rosso	20,00

BRACE E BISTECCA

Pluma di pata negra con radicchio tardivo, uvetta, pinoli e il suo jus all’arancia.....	22,00
Filetto di Angus italiano 300 g con patate arrosto.....	24,00
Bistecca di Scottona del Mugello.....	49,00/kg
Bistecca di Finlandia Sashi "AAA"	65,00/kg

**Carni bovine selezionate provenienti da allevamenti certificati.
Frollatura minimo 21 giorni.**



Usiamo solo pane DOP a lievitazione naturale con grano tenero toscano, farine tipo “0” che mantengono integralmente il germe, lievito madre e acqua.

Dolci	6,00	Birra.....	4,00/6,00	Bibite	4,00
Caffè.....	2,00	Acqua.....	2,00	Coperto	2,00