
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, marmellata di fichi e
granella di nocciole 11,00

Sformatino di Sor Adele con brasato di coda di manzo al Sangiovese 12,00

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

Strudel di verdure di stagione con salsa di miele e taleggio12,00

Tartare di avocado, datterini, frutto della passione e lime,
con gamberi rossi di Mazara13,00

Zuppa di cipolle con crostino al Gruyère.....10,00

PASTA

Picio con ragù bianco di vitella e crumble di parmigiano e rosmarino 13,00

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

Spaghettoni burro acciughe del Cantabrico, briciole di pane
e zeste di limone candito 14,00

Tortello glassato ripieno di ossobuco con fungo porcino
e tartufo nero..... 16,00

Risotto con bisque di scampi, cialda al nero di seppia
e riccio di mare 18,00

TARTARE, SECONDI E BRACE

Tartara di tonno con avocado, mango, lime e ginger	20,00
Tartara di Chianina con burrata, pomodorini, olive taggiasche e petali di cipolle in agrodolce.....	20,00
Tartara di Chianina con uovo morbido a 63° e tartufo.....	20,00
Cosciotto di coniglio brasato cotto al carbone, crema di carote e cuore di carciofo.....	20,00
Burger di bistecca con rigatino, cipolla caramellata, formaggio marzolino, salsa al basilico e patate arrosto.....	18,00
Polpo grigliato con hummus, tzatziki e corallo rosso	22,00
Tataki di tonno marinato al sake con crema di cavolfiore, scarola croccante e granella di macadamia	24,00
Pluma di patata negra con radicchio tardivo, uvetta, pinoli e il suo jus all'arancia.....	22,00
Filetto di Angus italiano 300 g con patate arrosto	25,00
Filetto di cervo, patata fondente, spinacino, jus al mirtillo e gelè di ribes	28,00
Bistecca di Scottona del Mugello.....	49,00/kg
Bistecca di Finlandia Sashi "AAA"	65,00/kg
Bistecca di Angus Irlanda.....	85,00/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.....	3,00	Coperto	2,00