

---

## TAGLIERI & STUZZICHINI

---

Selezione di Salumi della "Macelleria Fracassi"  
Rassina – Arezzo .....14,00

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

La Giardiniera di Morgan  
Malo - Vicenza .....7,00

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.....10,00

Strudel di verdure di stagione con salsa di miele e taleggio .....12,00

Tartare di avocado, datterini, frutto della passione e lime,  
con gamberi rossi di Mazara .....13,00

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.....	22,00
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
Cuore di baccalà cotto a bassa temperatura con variazione di cavolo nero e viola e cialda di cecina.....	22,00
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 .....	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