
TAGLIERI & STUZZICHINI

Selezione di Salumi della "Macelleria Fracassi"
Rassina – Arezzo15,00

Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio"
Scarperia – San Piero a Sieve12,00

La Giardiniera di Morgan
Malo - Vicenza7,00

Terrina di fegatini con crostino di pane nero, marmellata di fichi e
granella di nocciole 11,00

Uovo a 63° con crema di pecorino e variazione di topinambur..... 10,00

Strudel di verdure di stagione con fonduta di Castelmagno dop..... 13,00

Rollè di coniglio ripieno, crema di carote e insalatina di arance15,00

Selezione Filetti di Acciughe "Conservas Codesa Serie Oro"
Laredo - Cantabria14,00

Tartara di avocado, datterini, frutto della passione e lime,
con gamberi rosa13,00

la PASTA

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

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

Spaghettone burro e 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 Chianina con acciughe, pomodorini, olive taggiasche e burrata..... | 20,00 |
| Tartara di Chianina con battuto rustico di carote, cavolfiore, finocchi e cipolla viola in aceto di more e uvetta..... | 20,00 |
| Tartara di Tonno, avocado, mango, ginger e lime..... | 24,00 |
| “Smoked Ribs” glassate con salsa bbq e miele, patate arrosto e chimichurri..... | 20,00 |
| Galletto marinato cotto al carbone, misticanza, peperoni dolci e tzatziki | 21,00 |
| Polpo grigliato con babaganoush, melanzana al cartoccio e corallo rosso | 23,00 |
| Pluma di pata negra con radicchio tardivo, uvetta, pinoli e il suo jus all’arancia | 24,00 |
| 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..... | 55,00/kg |
| Bistecca di Finlandia Sashi "AAA"..... | 70,00/kg |

Cottura fuoco e brace in griglia e forno Josper.
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 | | |
| Caffè..... | 2,00 | Acqua | 3,00 | Coperto | 2,00 |