
TAGLIERI & STUZZICHINI

Selezione di Salumi della "Macelleria Fracassi" Rassina – Arezzo	16,00
Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio" Scarperia – San Piero a Sieve.....	13,00
La Giardiniera di Morgan Malo - Vicenza	8,00
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.....	11,00
Strudel di verdure di stagione con fonduta di Castelmagno dop.....	13,00
Rollè di coniglio ripieno, crema di carote e insalatina di arance	15,00
Selezione Filetti di Acciughe "Conservas Codesa Serie Oro" Laredo - Cantabria	14,00
Tartara di avocado, datterini, frutto della passione e lime, con gamberi rosa	14,00

la PASTA

Picio con ragù bianco di Chianina e crumble di parmigiano e rosmarino .	14,00
Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi e crema di cipolle rosse.....	15,00
Spaghettone burro e acciughe del Cantabrico, briciole di pane e zeste di limone candito.....	14,00
Tortello ripieno d'anatra con crema di zafferano, fiori di zucca e crudité di zucchine e menta.....	16,00
Risotto con bisque di scampi, cialda al nero di seppia e riccio di mare	18,00
Tagliolino all' Astice con scampetto crudo marinato al timo e lime	23,00

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.....	22,00
Galletto marinato cotto al carbone, misticanza, peperoni dolci e tzatziki.....	22,00
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"	75,00/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 nazionale...6,00	Spritz/L.Drinks....9,00		
Caffè	2,00	Acqua	3,00	Coperto	3,00