
TAGLIERI & STUZZICHINI

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

Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio"
Scarperia – San Piero a Sieve13,00

La Giardiniera di Morgan
Malo - Vicenza8,00

Terrina di fegatini con crostino di pane nero, marmellata di fichi e
granella di nocciole.....12,00

Parmigiana di melanzane con crema di burrata e basilico 14,00

Crumble vegetariano con melanzane, pomodorini confit, menta
e parmigiano reggiano 13,00

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

Petto d'oca con cipolle caramellate e riduzione di balsamico.....12,00

Carpaccio di spada con finocchi e pompelmo rosa 14,00

Carpaccio di cervo con spuma di fragole e mosto d' uva.....15,00

Gazpacho tradizionale con baccalà marinato
al timo e lime.....16,00

la PASTA

Tortello mugellano con ragù di Chianina 13,00

Picio con sugo d'arrosto e crumble di parmigiano e rosmarino 14,00

Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi e crema di cipolle rosse15,00

Raviolino formaggio e pere con parmigiano
consorzio "Vacche Rosse" 36 mesi..... 14,00

Tagliatelle con crema di carote, ragù di coniglio e bacon croccante..... 16,00

Tortelli ripieni di cappesante e gamberi con vellutata
di pomodori freschi, semi di sesamo neri e salsa al basilico.....18,00

TARTARE, SECONDI E INSALATE

Tartara di Chianina con battuto rustico di carote, cavolfiore, finocchi e cipolla viola in aceto di more e uvetta..... 20,00

Tartara di Chianina con acciughe, pomodori, olive taggiasche e burrata..... 22,00

Tartara di Tonno, avocado, mango, ginger e lime..... 23,00

Tagliata di pollo, flan di parmigiano reggiano, friggitelli, spinacino fresco e salsa bbq 20,00

Polpo grigliato con hummus, salsa tsatsiki e corallo rosso 23,00

Maialino al latte, purè di mele e ginepro, cotognata e il suo jus al vin Santo 22,00

Filetto di Angus 300g con patata fondant e riduzione al sangiovese 24,00

Piccione ripieno 26,00

Bowl di pollo, insalata, pomodorini, avocado, bacon.....18,00

Bowl di pecorino, insalata, pere, sedano, nocciole tostate.....16,00

Bowl di tonno, insalata, cipolle di tropea, pomodori, olive..... 16,00

Bowl di cocomero e avocado, insalata, feta, peperoni gialli, menta....16,00

Bowl di burrata, insalata, pomodorini, prosciutto crudo.....18,00



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

Dolci6,00

Birra.....5,00

Coperto2,00

Caffè.....2,00

Acqua3,00