
TAGLIERI & STUZZICHINI

Selezione di Salumi della "Macelleria Trono"
Migliana – Prato (Cinta, Daino, Cervo, Cinghiale)..... 20,00

Selezione di Formaggi della "Fattoria Il Palagiaccio"
Scarperia – San Piero a Sieve..... 18,00

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 zucchine..... 12,00

Parmigiana di melanzane con crema di burrata..... 14,00

Selezione Filetti di Acciughe "Conservas Codesa Serie Oro"
Laredo - Cantabria..... 15,00

Sformatino di "Sor Adele" con brasato di coda di bue..... 16,00

Polpo galizia grigliato con hummus, salsa tsatsiki
e corallo rosso..... 16,00

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..... 15,00

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..... 25,00

TARTARE, SECONDI E BRACE

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, pomodorini, olive taggiasche e burrata..... 22,00

Rollè di coniglio ripieno con crema di cavolfiore, ravanello marinato e cime di broccoli scottati..... 23,00

Baccalà cotto a bassa temperatura, salsa di pomodoro, ceci fagiolini neri e granella di pistacchi tostati..... 24,00

Tagliata di Angus italiano, funghi porcini, riduzione di mosto d'uva e frutti di bosco 25,00

Pluma di pata negra con radicchio tardivo, uvetta, pinoli e il suo jus all'arancia..... 26,00

Filetto di Angus italiano 300g con patate arrosto..... 28,00

Filetto di cervo, patata fondente, spinacino, jus al mirtillo e gelè di ribes..... 28,00

Bistecca di Scottona del Mugello..... 60,00/kg

**Cottura fuoco e brace in griglia e forno a carbone Josper.
Carni bovine selezionate provenienti da allevamenti certificati.
Frollatura minimo 21 giorni.**

Patate arrosto..... 8,00

Insalata..... 8,00



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 nazionale...6,00

Coperto3,00

Caffè2,00

Acqua3,00

Spritz/L.Drinks...9,00