
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 topinambur..... 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 morbido di patate, friarielli scottati
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

Risotto con bisque di scampi, cialda al nero di seppia
e riccio di mare..... 18,00

Tortello glassato ripieno di ossobuco con tartara di porcini
e tartufo nero..... 22,00

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 crema di castagne toscane e funghi di bosco..... 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

Paillard di seitan alla brace con vellutata di zucca, verdure brasate e crisp di cavolo nero 24,00

Brasato di guancia al barolo, polenta, sedano rapa confit e scarola saltata con pinoli e uvetta..... 27,00

Filetto di Angus italiano 300g al Josper e patate arrosto..... 27,00

con pepe verde e brandy 29,00

con funghi porcini 30,00

con scaloppa di Foie gras 35,00

Filetto di cervo, patata fondente, spinacino, jus al mirtillo e gelè di ribes..... 30,00

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

Spritz/L.Drinks...9,00

Caffè2,00

Acqua3,00

Coperto3,00