
ANTIPASTI

Terrina di fegatini con crostino di pane nero, marmellata di fichi e granella di nocciole	12,00
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 tzatziki e corallo rosso.....	16,00
Carpaccio di spada con insalatina, finocchi e pompelmo rosa.....	18,00
Carpaccio di cervo, riduzione di balsamico e frutti di bosco e mandorle tostate.....	18,00

la PASTA

Picio con ragù bianco di Chianina e crumble di parmigiano e rosmarino.....	15,00
Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi e crema di cipolle rosse.....	16,00
Spaghettoni burro e acciughe del Cantabrico, briciole di pane e zeste di limone candito.....	16,00
Risotto con bisque di scampi, cialda al nero di seppia e riccio di mare.....	18,00
Tagliolino all'astice.....	23,00

SECONDI E BRACE

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

Tartara di Tonno con melone, sedano, pesca e maionese fresca al pompelmo rosa.....22,00

Rollè di coniglio ripieno, crema di barbabietola, zucchina al cartoccio, uva rossa e insalata..... 23,00

Baccalà cotto a bassa temperatura, salsa di pomodoro, ceci, fagiolini neri e granella di pistacchi tostati24,00

Stinco di maiale cotto al fumo, patata al cartoccio, variazione di cavolo e panna acida.....25,00

Pluma di Pata Negra con radicchio tardivo pomodorini, pinoli, uvetta e la sua jus all'arancia.....27,00

Filetto di Angus italiano 300g al Josper e patate arrosto.....28,00

con pepe verde e brandy29,00

con funghi porcini30,00

con coda di gambero scottato.....35,00

Bistecca di Scottona del Mugello..... 65,00/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.

Dolci 7,00

Birra nazionale...6,00

Spritz/L.Drinks...9,00

Caffè3,00

Acqua..... 3,00

Coperto3,00