

gli Antipasti

l'appetito vien mangiando

Terra

Tris di bruschette: friarielli scamorza e acciughe, verdure calde spadellate, datterini gialli e rossi marinati e stracciatella km0 (Caseificio Friscu)..... 8 €

* 1, 7, 12

Lo sformatino di lattuga con crema di pomodorini ciliegini..... 9 €

* 1, 2, 7

Tartare di manzo con stracciatella del Caseificio Friscu (km0), tartufo marzolino e pane carasau..... 14 €

* 1, 7

Il tagliere di salumi e formaggi locali con crostini e piccole delizie (frittatina di zucchine e quiche lorraine)..... per una persona 11 €

per due persone 20 €

* 1, 2, 7, 12

Mare

Il salmone marinato alle barbe rosse con crema al caprino, avocado e melagrana..... 12 €

* 4, 7

Polenta morbida bramata con seppioline in zimino..... 12 €

* 1, 4, 9, 12, 14

I polipetti affumicati alla griglia con medaglione di patate al rosmarino..... 13 €

* 1, 4, 7, 9, 12, 14

Degustazione di mare in tre passaggi: salmone marinato, crostone con mascardini cacciuccati, polentina morbida con seppioline in zimino..... 15 €

* 1, 4, 7, 9, 12, 14

* Allergeni – vedi tabella

i Primi

la pasta artigianale della tradizione toscana

Terra

Zuppa primavera..... 10 €
* 1, 6, 9, 13

La lasagnetta gratinata, con melanzane e scamorza affumicata..... 12 €
* 1, 2, 6, 7, 9, 12

Il risotto carnaroli con radicchio, taleggio e croccante di anacardi..... 13 €
* 1, 2, 6, 7, 8, 9

Spaghettoni di pasta fresca con ragù bianco di cortile al profumo di timo..... 13 €
* 1, 2, 9, 12

Mare

Gli gnocchi di patate, fatti a mano, con code di gamberi, crudité di scampi e “zest” di lime..... 14 €
* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

I picci artigianali con ragù di mare al coltello..... 14 €
* 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

Il risotto carnaroli, cottura espressa, ai frutti di mare (Minimo per due persone)..... 14 €
Calamari, gamberi, cozze, vongole, scampi, polpo
* 2, 3, 4, 9, 12, 14

* Allergeni – vedi tabella

i Secondi

una passione verace

Terra

Il filetto di maiale toscano, lardellato, su riduzione di porto con compote di mele 14 €
* 9, 12

La guancia di manzo al vino rosso con purea di sedano rapa 14 €
* 7, 9, 12

Lo spezzatino di cinghiale nostrale, con polenta taragna croccante 14 €
* 1, 7, 9, 12

La tagliata di lombata di limousine con pere sciroppate e pecorino di Pienza 20 €
* 7, 12

La bistecca di manzo alla brace (peso medio 400/500 gr) 4,5 €/hg
Proponiamo di solito carni di scottona di razza croata o Limousine provenienti da allevamenti toscani, con diverse frollature

... Così come la nostra fiorentina alla brace (minimo 700 gr) 5 €/hg

Mare

La frittura mista di mare 16 €
Calamari, gamberi e pescato di barca con le verdure in tempura
* 1, 3, 4, 14

La grigliata di pesce 18 €
Gamberi, scampi, calamari, filetto di pescato del momento, con verdure di stagione
* 3, 4, 14

Il baccalà, cotto a bassa temperatura, su crema di ceci 18 €
* 4, 7, 9

Pescato del giorno all'isolana 6 €/hg
* 4, 9

* Allergeni – vedi tabella

Piatti unici

per palati ricercati

Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi 15 €

* 7

Gli spaghetti del Pastificio Agricolo Mancini alle aragostelle 20 €

* 1, 3, 4, 9, 12

La zuppetta di mare cacciuccata in crosta 20 €

* 1, 3, 4, 9, 12, 14

i Contorni

il giusto abbinamento ad ogni piatto

Patate fritte 4 €

Patate arrosto 4 €

Insalata verde o mista 4,5 €

Verdura a foglie saltata 4,5 €

Verdure grigliate 6 €

La cucina si riserva di utilizzare prodotti congelati se necessario

I piatti possono comunque contenere tracce di: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi

Domenica e festivi a pranzo non si effettua servizio pizzeria

* Allergeni – vedi tabella