

# gli Antipasti

*l'appetito vien mangiando*

## Terra

*Tris di bruschette estive: burrata e datterini, caponata di verdure, pomodoro e pesto al basilico* ..... 9 €  
\* 1, 2, 7, 8, 9

*La pamigiana di melanzane, stracciatella e salsa al basilico* ..... 9 €  
\* 1, 7, 9

*Prosciutto Toscano Pratomagno dop con mousse di formaggio fresco, melone, germogli e cracker soffiato allo zafferano* ..... 12 €  
\* 1, 2, 7, 9

*Il tagliere di salumi del territorio toscano con crostini e pecorini de Parco, miele e mostarda di cipolla di Tropea* ..... per una persona 11 €  
..... per due persone 20 €  
\* 1, 2, 7, 12

## Mare

*I riccioli di seppia con crema di zucchine e caviale di salmone* ..... 13 €  
\* 4, 7, 9, 12, 14

*Tonno marinato in salsa teriyaki con mango e finocchietto* ..... 13 €  
\* 4, 6, 9, 12

*Il carpaccio di polpo con gel di lampone e verdure croccanti* ..... 13 €  
\* 4, 9, 12, 14

*Degustazione di mare in tre passaggi: riccioli di seppia, tonno marinato, sformatino di mare* ..... 15 €  
\* 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14

\* Allergeni – vedi tabella

# *i Primi*

*la pasta artigianale della tradizione toscana*

## *Terra*

*Le tagliatelle con pesto al basilico, fagiolini e patate ..... 13 €*  
\* 1, 2, 6, 7, 8, 9, 12

*I picci artigianali con fagioli zolfino, acciuga e salvia fritta e colatura di alici ..... 13 €*  
\* 1, 2, 4, 6, 7, 9, 12

*I ravioli ripieni di pappà al pomodoro, mozzarella di bufala e basilico ..... 13 €*  
\* 1, 2, 7, 9, 12

## *Mare*

*Gli spaghetti freschi con vongole, crema di zucchine e briciole di pane alla paprika ..... 14 €*  
\* 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14

*Paccheri con gallinella di mare e pomodorino semi dried ..... 14 €*  
\* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

*Il risotto carnaroli, mantecato al nero di seppia con tartare di gamberi rosa ..... 14 €*  
(Minimo per due persone)  
\* 2, 3, 4, 9, 12, 14

\* Allergeni – vedi tabella

# *i Secondi*

*una passione verace*

## *Terra*

*Le costolette di maiale, cotte a bassa temperatura con patate schiacciate e il suo fondo* ..... 14 €  
\* 9, 12

*La faraona glassata alle spezie, in dolce cottura, con indivia brasata uvetta e pinoli* ..... 14 €  
\* 8, 9, 12

*La tagliata di lombata di limousine, salsa allo yogurt e pesto di aglio orsino* ..... 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

*Moscardini su crostone di pane agliato e gremolada* ..... 16 €  
\* 1, 4, 9, 12, 14

*Lingotto di salmone, cotto a bassa temperatura, crema di pomodorini gialli e cipollotti glassati* ..... 17 €  
\* 4, 7, 9, 12

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

\* Allergeni – vedi tabella

## *Piatti freschi sfiziosi*

*per palati ricercati*

<i>Tagliere di pecorini di Pienza di tre stagionature con la nostra mostarda di frutta e miele di acacia</i>	9 €
* 7	
<i>La caprese di mozzarella di bufala campana</i>	9 €
* 7	
<i>Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	15 €
* 7	

## *i Contorni*

*il giusto abbinamento ad ogni piatto*

---

<i>Patate fritte</i>	4 €
<i>Patate arrosto</i>	4 €
<i>Insalata verde o mista</i>	4,5 €
<i>Verdura a foglie saltata</i>	4,5 €
<i>Verdure grigliate</i>	6 €
<i>Insalata fresca estate</i>	7 €
<i>Lattuga, rucola, mela verde del trentino, scaglie di Parmigiano, noci e semi di girasole</i>	
* 7, 8	

*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*