

# *gli Antipasti*

*l'appetito vien mangiando*

## *Terra*

*Lo sformatino di pecorino di Pienza su vellutata di fave*..... 9 €

\* 1, 2, 7, 9

*Prosciutto crudo toscano "Pratomagno Dop" con baccelli e baccellone*..... 12 €

\* 1, 2, 7, 9

*La tartare di manzo con asparagi scottati, burrata e pane carasau*..... 13 €

\* 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*

*I calamari spadellati con indivia marinata e caramello di aceto balsamico*..... 12 €

\* 4, 9, 12, 14

*L'ombrina in gazpacho con briciole croccanti e veli di barbabietola in agro*..... 13 €

\* 1, 4, 9, 12

*Lo sformatino di pesce di fondale su crema di gamberi, zucchine e maggiorana*..... 13 €

\* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

*Degustazione di mare in tre passaggi: ombrina in gazpacho, calamari spadellati, gamberone gratinato al nero di seppia con vellutata di cipolla e chips di tapioca*..... 15 €

\* 1, 3, 4, 7, 9, 12, 14

\* Allergeni – vedi tabella

# *i Primi*

*la pasta artigianale della tradizione toscana*

## *Terra*

*Gli gnocchi di patate e spinaci, fatti a mano, con guanciale, carciofi e pecorino del Parco* ..... 13 €

\* 1, 2, 6, 7, 9, 12

*Le pappardelle alle erbe con ragù di maiale toscano del Mugello al coltello* ..... 13 €

\* 1, 2, 6, 7, 8, 9, 12

*La crespella gratinata, ripiena di ricotta a km0 e verdure dell'orto* ..... 13 €

\* 1, 2, 7, 9, 12

## *Mare*

*I ravioli, ripieni di mozzarella di bufala, ai frutti di mare* ..... 14 €

\* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

*Gli spaghetti artigianali con scampi, crema di zucchine e fiori di zucca* ..... 14 €

\* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12

*Il risotto carnaroli, cottura espressa, con code di gamberi, zafferano e lime* ..... 14 €

*(Minimo per due persone)*

\*2, 3, 4, 9, 12

\* *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 carciofi trifolati e fonduta di pecorino* ..... 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