



MENÙ PRIMAVERA 2024

“Piccoli morsi per cominciare....”	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Crostino di fegatini brulè su ricotta di bufala e salsa al tartufo	8,00	15,00
Pappa al pomodoro versione 4.0	6,00	10,00
Il cotechino, il tartufo e l'uovo	8,00	15,00
La pancetta lardellata, acciughe ed il cappero reale, su pane abbrustolito	6,00	10,00
Polpettine di risotto con l'hummus di ceci	8,00	15,00
Salmone affumicato su letto di guacamole, pancarrè, foglioline e “home” maionese	8,00	15,00
L' angolo brasiliano.....		
La manioca fritta,..... Il classico brasiliano	6,00	10,00
Il cestello di platano con la carne sfilacciata.... Veramente speciale	8,00	15,00
Classici sempre di qualità (suggerito per 2 o più persone)		
Selezione di salumi toscani, con formaggi della maremma e la focaccia	/	30,00

Le “RICCHE” insalate.... Suggerito per due persone	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
L'insalata di Caterina (foglie mesticanza, uovo sodo, alici, capperi, pecorino)	/	25,00
La caprese servita con i crotons aromatizzati	/	25,00
Semplicemente foglie, pomodoro fresco e mozzarella di bufala con basilico	/	25,00
La rucola baby, i grani toscani ed il pecorino semi stagionato	/	25,00

Restando leggeri.....	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Spaghetti alla chitarra, pomodoro fresco e basilico	10,00	18,00
Ribollita, il classico toscano	10,00	18,00
Frittata con la ricotta, le zucchine ed i pomodorini (suggerita per due persone)	/	15,00
Arrosti di maialino, con insalatina verde	14,00	24,00
Carpaccio di lonza arrosto, con le verdure di stagione	14,00	24,00

La nostra pasta fresca	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Ravioli maremmani, al ragù di cinghiale	14,00	25,00
Tagliatelle al salmone leggermente affumicato fresco	12,00	20,00
Tortelli mugellani con burro e salvia	12,00	20,00
I quadrotti al bardiccio, con la salsa al Parmigiano Reggiano e basilico	16,00	28,00
..... uscendo dal forno		
Lasagna al ragù	14,00	25,00
Crespelle fiorentine alla besciamella	14,00	25,00
Crepes agli asparagi verdi al vino bianco	16,00	28,00



I PIATTI UNICI - MINIMO PER DUE PERSONE (l'abbinamento elegante di carboidrati e proteine..)	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Petto di piccione al vino, con il risotto alle zucchine e grana padano	/	38,00
Ossobuco di vitello con il risotto allo zafferano	/	38,00
Baccalà mantecato con polenta abbrustolita (il meglio di Venezia.....)	/	35,00
La mousse di patate, la carne macinata di suino, gratinato con la caciotta.....	/	30,00

La selezione delle nostre carni	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Carpaccio di bresaola, con mesticanza, formaggio grana in scaglie	25,00	45,00
Carpaccio di filetto bovino con lamine di formaggio e frutti rossi	30,00	52,00
Il filetto suino grigliato con la salsa speciale e le patate al saltate	22,00	40,00
La mitica picanha grigliata con i pomodorini abbrustoliti	25,00	46,00
La tartara di filetto bovino alla mia maniera (no alici, no capperi, no uova)	25,00	46,00
La faraona allo zabaione salato	28,00	50,00
Bistecca fiorentina Euro (su prenotazione) € 6,00 /hg	/	/

....prè dessert e dessert	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Assaggi di formaggi di pecora, con le nostre salse abbinare	9,00	15,00
Confettura di castagne, condita con la ricotta di bufala, miele e	7,00	12,00
Il cappelletto farcito in agrodolce sulla carne stagionata	6,00	10,00
Crepe farcite, accompagnati dal nostro gelato artigianale e frutta di stagione	9,00	10,00
La famosa tazza di ananas della chef Ana	9,00	15,00
Il nostro gelato artigianale (chiedi i sapori a disposizione oggi)	8,00	14,00
Trilogia di cannoli siciliani farciti	9,00	15,00
Tarte di frolla con la crema al cioccolato e i frutti di bosco freschi	7,00	12,00
Tiramisù alla nostra maniera	9,00	15,00

*** I risotti, sono preparati con riso Carnaroli fresco; pertanto il tempo di attesa è di circa 20 minuti.**