



## MENÚ PRIMAVERA 2024

<b>“Piccoli assaggi per cominciare”</b>	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, l’uovo ed il tartufo	8,00	15,00
La pancetta lardellata, acciughe ed il cappero reale, su pane abbrustolito	6,00	10,00
Polpettine di risotto con hummus di ceci	8,00	15,00
Salmone affumicato su letto di avocado, pancarrè, foglioline e maionese fatta in casa	8,00	15,00
Consommé di vegetali e alga Wakame	6,00	10,00
<b>L’ angolo brasiliano</b>		
La manioca fritta,..... Il classico brasiliano	6,00	10,00
Il cestello di platano con la carne sfilacciata	8,00	15,00
<b>Classici sempre di qualità (suggerito per 2 o più persone)</b>		
Selezione di salumi toscani, con formaggi della Maremma e schiacciata	/	30,00
<b>Speciale (suggerito per 2 persone)</b>		
Prosciutto crudo toscano DOP, pecorino semi stagionato DOP, crostini di pane e le nostre salse in <b>abbinata ad una bottiglia di Champagne</b>	/	45,00

<b>Le insalate da condividere</b>	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

<b>Per restare leggeri</b>	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 ricotta, zucchine e pomodorini (suggerita per due persone)	/	15,00
Arrosti di maialino con insalatina verde	14,00	24,00
Carpaccio di lonza arrosto con verdure di stagione	14,00	24,00

<b>La nostra pasta fresca</b>	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
<b>..... uscendo dal forno</b>		
Lasagna al ragù	14,00	25,00
Crespelle fiorentine alla besciamella	14,00	25,00
Crepe agli asparagi verdi al vino bianco	16,00	28,00



<b>I PIATTI UNICI - MINIMO PER DUE PERSONE (l'abbinamento elegante di carboidrati e proteine)</b>	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Risotto alle zucchine e grana padano con petto di piccione marinato al vino	/	38,00
Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello	/	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

<b>La selezione delle nostre carni</b>	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 (senza alici, senza capperi, senza uova)	25,00	46,00
Peposo, il classico dei classici toscani, con la polenta	28,00	50,00
Bistecca fiorentina Euro (su prenotazione) € 6,00 /hg	/	/

<b>...prè dessert e dessert</b>	PER UNA PERSONA	PER DUE PERSONE
Lamina di 3 assaggi di formaggi con le nostre salse abbinare	9,00	15,00
Ricotta di bufala condita, miele del Monte Giovi e pistacchi	7,00	12,00
Il cappelletto farcito in agrodolce sulla carne stagionata	6,00	10,00
Necci di castagne DOP farciti e accompagnati dal nostro gelato artigianale	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 farciti (vaniglia, nocciola e ricotta)	9,00	15,00
Fiori in pasta sfoglia farciti ..... con frutta e gelato	9,00	15,00
Tarte di frolla con la crema al cioccolato e i frutti di bosco freschi	7,00	12,00