

Vi presentiamo la nostra selezione di piatti fiorentini e toscani ispirati da ingredienti regionali di stagione e dalla passione che ci guida

Antipasti

Lingua di manzo con salsa verde, maionese e giardiniera fatte in casa	€ 9,50
Tartare di persico spigola e pesca fresca con emulsione di pesca, olio evo bio e limone	€ 12,00
Sedanini alla pratese ripieni di manzo con salsa al pomodoro	€ 11,00
Bocconcini di trota fario del Casentino e insalata di asparagi alla vinaigrette di elicriso e olio evo bio	€ 11,00
Bignè fatti in casa alla mousse di formaggio con purè di melanzane	€ 9,50

Primi Piatti

Tagliolini di pasta fresca con carbonara di zucchine	€ 9,50
Gnocchi di ricotta fatti in casa con dadolata di verdure di stagione e salsa fredda al pomodoro e basilico	€ 9,50
Risotto sulla tinca alla maniera del Serchio e uova di trota	€ 12,00
Tortelli di patate mugellani con ragù di anatra	€ 13,00
Spaghetti di zucchine, salsa di pomodori secchi, olive disidratate e mandorle	€ 11,00

Secondi Piatti

Rollè di pollo ruspante alla cacciatora con purè di patate	€ 17,00
Frittura di pesce d'acqua dolce e verdure con maionese all'aglione della Valdichiana d.o.p. e tzatziki alla Toscana	€ 18,00
Zucchine fiorentine ripiene di verdure e ricotta su salsa fredda al pomodoro e basilico	€ 16,00
Capretto nostrale al forno con purè di carote allo zenzero	€ 19,00
Petto d'anatra alla Caterina de' Medici con indivia brasata	€ 18,00

Contorni

Patate arrosto al rosmarino	€ 4,00
Insalata croccante di verdure di stagione	€ 4,00
Melanzane al funghetto	€ 4,00
Asparagi all'agro	€ 6,00

Coperto € 2,00; Acqua trattata 0,75 lt. € 2,00; Caffè Illy € 1,50; Soft drinks € 3,00; Birra artigianale € 6,00