

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 all'aglione della Valdichiana 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
Salame toscano e fichi freschi	€ 11,00
Bignè fatti in casa alla mousse di formaggio con purè di melanzane	€ 9,50

Primi Piatti

Paccheri di legumi biologici con ragù di verdure e salsa fredda al pomodoro e basilico	€ 11,00
Pici senesi tirati a mano con crema all'aglione della Valdichiana e briciole di pane	€ 9,50
Risotto sulla tinca alla maniera del Serchio e uova di trota	€ 12,00
Ravioli di ricotta e limone con crema di zucchine alla menta	€ 12,00
Spaghetti alla carbonara con pancetta nostrale	€ 11,00

Secondi Piatti

Rollè di pollo ruspante alla cacciatora con purè di patate	€ 17,00
Trancio di storione al cartoccio con verdure di stagione	€ 16,00
Millefoglie di melanzane, mousse di pecorino, pomodoro cuore di bue e olio al basilico	€ 14,00
Capretto nostrale al forno con purè rustico di carote allo zenzero	€ 19,00
Bistecca di cinta senese con bietole all'Aglione della Valdichiana	€ 15,00

Contorni

Patate arrosto al rosmarino	€ 4,00
Insalata croccante di verdure di stagione	€ 4,00
Melanzane al funghetto	€ 4,00
Bietole all'aglione della Valdichiana	€ 6,00

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

A vostra disposizione, chiedendo al personale di sala, un documento con indicato, piatto per piatto come previsto dal Regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, l'eventuale presenza dei principali nutrienti fonti di allergie.