

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

## Antipasti

Passata di lenticchie nostrali bio, cavoli e broccoli di stagione saltati e cialda di pane fritta	€ 9,50
Bocconcini di storione al vino bianco con spinaci all'agro	€ 12,00
Chioccioline alla sestese	€ 9,50
Mattonella di lesso di Chianina con giardiniera e salsa verde fatte in casa	€ 11,00
Zuppa lombarda con fagioli cannellini toscani bio e olio EVO del Chianti Classico	€ 9,50

## Primi Piatti

Paccheri di fave etrusche bio, riso nero e spirulina con ragù di pesce d'acqua dolce	€ 12,00
Pici senesi tirati a mano al ragù di cinghiale	€ 11,00
Risotto sul colombaccio	€ 12,00
Carabaccia di cipolle rosse toscane con ravioli alla ricotta e cipolla gratinati al Gran Mugello	€ 12,00
Mafaldine al ragù di pecora alla campigiana	€ 11,00

## Secondi Piatti

Fagiano nostrale in umido con purè di patate	€ 17,00
Fegatelli di maiale alla salvia con insalata di cavoli e broccoli di stagione alla vinaigrette di senape e mela	€ 15,00
Spicchi di zucca arrosto con passato di carote allo zenzero e cavolo verza saltato all'aceto di vino	€ 14,00
Trancio di trota Fario del Casentino alla Torrigiani con spinaci saltati	€ 17,00
Ossobuco di vitello a bassa temperatura con dadolata di verdure e patate schiacciate all'olio EVO del Chianti Classico	€ 18,00

## Contorni

Patate arrosto al rosmarino	€ 4,00
Insalata croccante di cavoli e broccoli di stagione	€ 4,00
Fagioli cannellini toscani bio all'olio extravergine di oliva nostrale	€ 5,00
Spinaci saltati all'agro	€ 4,00

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