**Gentili clienti,**

il nostro lavoro non è soltanto cercare di servirvi piatti gustosi e gradevoli al palato, ma abbiamo a cuore la vostra salute, pertanto vi invitiamo a far presente al nostro personale di sala ogni tipo di intolleranza o allergia e vi preghiamo di verificare in base alla seguente tabella i piatti più idonei alle vostre esigenze.

Allergeni alimentari (Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n° 109)

1) Cereli contenenti glutine (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut e prodotti derivati)

2) Crostacei e prodotti derivati

3) Uova e derivati

4) Pesce e derivati, tranne gelatina di pesce

5) Arachidi e derivati

6) Soia e derivati

7) Latte e derivati

8) Frutta con guscio (mandorle, nocciole,noci, anacardi, pistacchi)

9) Sedano e derivati

10) Senape

11) Sesamo e derivati

12) Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione a 10 mg7kg

13) Lupini e derivati

14) Molluschi e derivati

15) \*Aglio

Al numero 15 segnaliamo l’aglio. Anche se non fa parte degli allergeni riconosciuti, dalla nostra esperienza abbiamo constatato che molte persone sono allergiche a questo alimento.

 La Direzione

**Menù degustazione di piatti tipici Toscani**

Antipasto toscano con salumi tipici, pecorino di Pienza, crostini di paté di fegatini, bruschetta al pomodoro e lardo di Colonnata 1,7,15

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale 1,3,9,15

Tagliata di manzo da fiorentina con rucola e olio agli aromi

“Cantuccini” dello chef e Vin Santo 1,3,7,8

 € 40,00

**Antipasti**

 Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con paté di fegatini e lardo di Colonnata 1, 7, 15 € 12,00

Quaglia croccante (metà) con insalatine e crema di funghi porcini su nido di Kataifi 1,15 € 14,00

Carpaccio di petto di oca affumicato con parmigiano e insalatine all’aceto balsamico 7 € 14,00

Sformato di parmigiano Reggiano con fonduta al tartufo 1,7 € 12,00

 Tortino di melanzane gratinate con mozzarella di bufala e pomodoro fresco 1,7,15

 € 13,00

Polpo grigliato al timo con flan di pomodoro e crema di sedano rapa 1,3,4,7,15

 € 16,00

\*Gamberi in salsa al curry con riso basmati 2,5,15 € 12,00

Tartare di tonno con pompelmo rosa e mela verde 4,15 € 16,00

La fantasia di antipasti con carpaccio di etto di oca, sformatino di parmigiano e tortino di melanzane 1,3,5,7,8,15 € 15,00

La fantasia di antipasti di pesce , tartare di tonno, polpo grigliato, gamberone al curry 1,2,4,5,15 € 16,00

**Primi Piatti**

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale 1,3,9,15 € 13,00

Pici di grano antico Verna con ragù tipico toscano al rosmarino 1,3,9,15 € 14,00

Maltagliati di grano saraceno con ragù di faraona e castagne 1,3,9,15 € 15,00

Raviolo aperto con ricotta biologica su crema di spinaci, burro fuso e tartufo

1,3,7 € 14,00

Risotto con pecorino di fossa e riduzione di chianti 7 € 13,00

Ventagli di pesce persico, gamberi e pomodorini all’arancia 1,2,3,4,15 € 14,00

Tagliolini di Senatore Cappelli all’astice e radicchio rosso 1,2,3,7,15 € 18,00

Linguine \*gamberi, zucchine, limone, briciole e bottarga di muggine “Oro di Cabras” 1,2,3,15 € 14,00

**Secondi Piatti**

Carrè d’agnello in crosta di pistacchi con insalatina all’aceto balsamico e verdure brasate 3,8,15 € 26,00

Filetto di vitellone grigliato al pesto di pepe fresco con tortino di patate € 23,00

Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli 1,7,8 € 26,00

Petto di anatra glassato dello chef con riso allo zafferano 7,15 € 20,00

 Ossobuco di vitello in fricassea con il purè 1,3,7,15 € 20.00

La tagliata di manzo con rucola e olio aromatico € 20,00

La fiorentina per due persone € 5,00 hg

Frittura di calamari, \*gamberi e acciughe 1,2,4 € 22,00

Branzino in crosta di mandorle con pomodorini e crema di olive 4,7,8,15 € 24,00

Baccalà croccante con pomodoro fresco agli aromi e capperi 1,4,15 € 22,00

**Contorni**

Fagioli bianchi, aglio e salvia 15 € 5,00

Patate al rosmarino € 5,00

Insalate miste € 5,00

 Coperto € 2,50

Si fa presente ai nostri signori clienti, che per l’attuazione di tecniche di cucina viene impiegato l’abbattitore di temperatura.

\*il prodotto così contrassegnato è surgelato.