

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) Cereali 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 mg/7kg
- 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) su nido di Kataifi, crema di sedano rapa e cipolla di Tropea
croccante 1,15 € 14,00

Variazione di carciofi..... con: carpaccio di manzo marinato con insalata di carciofi,
tortino di carciofi e carciofo fritto 1,3,7,15 € 16,00

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

Polpo grigliato al timo con crema di fagioli, cavolo nero croccante e pomodorini
confit 4,15 € 16,00

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

Tartare di tonno con pompelmo rosa e mela verde e vinaigrette ai lamponi 4,15

€ 16,00

La fantasia di antipasti con: Carpaccio di manzo , Sformatino di parmigiano e Tortino
di carciofi 1,3,5,7,15 € 16,00

La fantasia di antipasti di pesce , Tartare di tonno, Polpo grigliato, *Gamberone al
curry 2,4,15 € 18,00

Primi Piatti

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale 1,3,9,15	€ 13,00
Pici di farina di castagne con ragù di faraona 1,3,9,15	€ 14,00
Raviolo aperto con ricotta biologica su crema di zucca gialla, burro fuso e tartufo 1,3,7,15	€ 14,00
Risotto con pecorino di fossa e riduzione di chianti 7	€ 14,00
Tagliolini di semola senatore Capelli, astice e radicchio rosso 1,2,3,7,15	€ 18,00
Gnocchi di patate con*gamberi, triglie su pesto di carciofi 1,3,4,15	€ 15,00
Linguine con ragù di seppia, *gamberi, vongole e pomodorini 1,2,3,15	€ 15,00

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 con spinaci e puré di patate, foie-gras e tartufo 1	€ 26,00
Filetto “ “ “ tartufo senza il foie-gras	€ 23,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli 1,7,8,15	€ 26,00
Petto di anatra ai mirtilli con riso allo zafferano 1,7,15	€ 22,00
Stinco di vitello in fricassea con sformato di verdure 1,3,7,15	€ 22,00
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 puré e carciofo gratinato 4,7,8,15	€ 24,00
Rombo al forno con crema di finocchi e arance 4,15	€ 24,00

Contorni

Fagioli bianchi, aglio e salvia 15	€ 6,00
Patate al rosmarino	€ 6,00
Insalate miste	€ 6,00
Coperto € 3,00	

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.

