

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) *Aglione

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

€ 45,00

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 |
| Insalatina tiepida di coniglio con noci e purè di prugne 8,15 | € 15,00 |
| Carpaccio di petto di oca affumicato con aspic di albicocche all'arancia | € 15,00 |
| Flan di gorgonzola con insalatina di pere miele di acacia e mandorle 1,3,7,8 | € 14,00 |
| Tortino di melanzane gratinate con mozzarella di bufala e pomodoro fresco 1,7,15 | € 14,00 |
| Polpo grigliato al timo su crema di patate dolci 1,4,15 | € 16,00 |
| *Gamberi in salsa al curry con riso basmati 2,5,15 | € 14,00 |
| Tartare di tonno con pompelmo rosa e mela verde 4,15 | € 16,00 |
| La fantasia di antipasti con carpaccio di petto di oca, flan di gorgonzola e tortino di melanzane 1,3,5,7,8,15 | € 16,00 |
| La fantasia di antipasti di pesce , tartare di tonno, polpo grigliato, gamberone al curry 1,2,4,5,15 | € 18,00 |

Primi Piatti

| | |
|---|---------|
| Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale 1,3,9,15 | € 14,00 |
| Pici di grano antico Verna con pesto di dragoncello e pomodorini 1,3,7,8,15 | € 16,00 |
| 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 | € 14,00 |
| Ventagli farciti alla seppia, su crema di pomodoro fresco all'arancia 1,2,3,4,15 | € 16,00 |
| Tagliolini di Senatore Cappelli all'astice e crema di datterino giallo 1,2,3,7,15 | € 20,00 |
| Linguine *gamberi, zucchine, limone, briciole e bottarga di muggine "Oro di Cabras" 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 grigliato con burro alla senape, pepe fresco e purè di patate 7 | € 25,00 |
| Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli 7,8,15 | € 26,00 |
| Petto di anatra glassato dello chef con riso allo zafferano 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 pomodorini e olive taggiasche 4,8,15 | € 24,00 |
| Rombo al forno, purè e crema di peperoni 4,7,15 | € 26,00 |

Contorni

| | |
|------------------------------------|--------|
| Fagioli bianchi, aglio e salvia 15 | € 6,00 |
| Patate al rosmarino | € 6,00 |
| Insalate miste | € 6,00 |

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.