

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/kg
- 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

€ 40,00

Antipasti

Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con patè 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 fonduta al tartufo 1,7 € 12,00

Polpo grigliato al timo con purè, lenticchie e pomodorini confit 4,7,15 € 16,00

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

Tartare di tonno con pompelmo rosa, 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 € 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 zucca gialla, burro fuso e tartufo 1,3,7	€ 14,00
Tagliolini di semola Senatore Cappelli con cuori di carciofi e pancetta croccante 1,3,15	€ 15,00
Risotto con pecorino di fossa e riduzione di chianti 7	€ 13,00
Ventagli all'astice, timo e frutti di bosco 1,2,3,15	€ 18,00
Gnocchi di patate in guazzetto di seppie,* gamberi, cozze e pomodorini all'arancia 1,3,4,15	€ 15,00
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 con tortino di patate, foie gras e tartufo 1	€ 26,00
“ “ “ “ senza foie gras	€ 23,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli 1,7,8	€ 26,00
Nodino di cervo con pera glassata, mirtilli e castagne 1,15	€ 25,00
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, puré e carciofo gratinato 1,4,7,15	€ 24,00
Filetto di rombo al forno con crema di finocchi e arancia 1,4,15	€ 24,00

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.

