

A proposito di noi

Giornaliera e' la ricerca dei prodotti che compongono il nostro menù: prodotti legati al territorio che ci ospita, alla loro stagionalità e qualità, coltivati, intorno a noi, privilegiando sempre il biologico, il rispetto dell'ambiente e degli animali.

La trasformazione delle materie prime si svolge attraverso tecniche di cottura, sia classiche che moderne, che ne valorizzano al massimo le proprietà organolettiche con la passione della nostra cucina diretta dallo chef Luciano Chiari. La selezione dei vini al bicchiere e' curata dal Maitre Sommelier Mattia.

Luciano Chiari. La selezione dei vini al bicchiere e' curata dal Maitre Sommelier Mattia.

Vi preghiamo di giustificare l'attesa dovuta a una cucina espressa che lavora con prodotti freschi. Grazie

SPECIALE: La vera bistecca alla fiorentina

€5,5 x hg.



Perché poi – fòri di Toscana – un la sanno nemmen tagliare: la fanno bassa, senz' i' filetto... Basta tu guardi le bisticche disossate! Iché le sono: braciòle! Ma pe' noi la bistecca...l'è arta tre diti! Ma un la sanno nemmen còcere... la bistecca?: zàzzà! e via!»

Antipasti

Verdure al vapore all'olio extravergine <i>Steamed vegetables salad with olive oil</i>	€ 7
Carne Salada "Antica Macelleria Sernesi" con pecorino e tartufo nero estivo <i>Carne Salada Antica Macelleria Sernesi with pecorino cheese and truffle</i>	€ 13
Tartare di manzo biologica "Antica Macelleria Sernesi", pepe rosa e tartufo nero estivo <i>Raw beef tartare, red pepper, truffle</i>	€ 15
Panzanella di mare rivisitata con gamberi <i>Bread and tomatoes salad with shrimps</i>	€ 12
Tartare di tonno, mozzarella di bufala, pistacchi e melone di Sicilia <i>Raw tuna tartare, mozzarella cheese, pistachios and melon</i>	€ 17
Salmone marinato alla barbabietola con pinoli e olio allo spinacino <i>Marinated beethroth salomon, pine nuts, spinach olive oil</i>	€ 15

Cipensoio

Primi Piatti

Tagliolini, crema di cozze, tartare di gamberi, pane aromatico <i>Tagliolini, mussels cream, raw prawns tartare, aromatic crispy bread</i>	€ 14
Ravioli di scorfano con burro aromatico al limone e mandorle tostate <i>Scorpionfish ravioli, lemon butter, almonds</i>	€ 14
Maltagliati calamari, gamberi, bouillabaisse <i>Maltagliati pasta with squids, shrimps, bouillabaisse</i>	€ 15
Garganelli fave, guanciaie, crema di pecorino <i>Garganelli pasta with broad beans, pork cheek, goat cheese</i>	€ 10
Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle with Bolognese sauce</i>	€ 10
Tortelli verdi all'ortica, coulis di pomodoro, pomodorini e ricotta salata <i>Nettle green tortelli, tomatoes, ricotta cheese</i>	€ 12
Tortellini artigianali in brodo di carne <i>Homemade tortellini</i>	€ 12
Pici freschi cacio e pepe - con tartufo <i>Homemade picci with goat cheese and pepper</i>	€ 10
- with truffle	€ 13

Secondi Piatti

Salmone al Josper con granella di pistacchi di Bronte, glissant di finocchio <i>Salmon with pistachio grain, fennel cream</i>	€ 16
Seppie a bassa temperatura al profumo di zenzero, pomodorini, con crostone di pane <i>Slow cooked cuttlefish with ginger, tomatoes, and crispy bread</i>	€ 12
Frittura di calamari, gamberi, triglie con maionese al limone <i>Frieds squids, shrimps and red mullets, lime mayonnaise</i>	€ 13
Flan di funghi porcini, fonduta di formaggio Asiago, pane aromatico (con tartufo € 13) <i>Mushrooms flan, Asiago cheese fondue, aromatic bread</i>	€ 12
Tagliata di manzo con patate arrosto <i>Beef Sirloin with roasted potatoes</i>	€ 18
Filetto di manzo al pepe verde con patate al vapore <i>Beef fillet with green pepper, steamed potatoes</i>	€ 19

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati qualora non fosse possibile reperirli freschi°

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva