


ANTIPASTI

Salumi del territorio Toscano, gelee al Viognier e pan brioche alle prugne € 19

Selezione di pecorini della tenuta di San Rossore con miele di Spiaggia biologico, mandorle tostate e composta di frutta di nostra produzione  € 18

Crocchetta di baccalà mantecato su crema di cipolle di Certaldo, polvere di porri e cialda al carbone vegetale € 18

Seppia cbt con guazzetto di vongole veraci e carciofi trifolati al vermentino € 20

Degustazione di Tartare di Chianina dry aged con capperi e acciughe del Cantabrico, burrata e nocciole e uovo di quaglia € 22

Bouquet di verdure marinate in doppia cottura con barbabietole rosse e daikon  € 17

IL GUSTO GENUINO

La nostra cucina si caratterizza per l'utilizzo di ingredienti di prima scelta. Puntiamo a lasciare un ricordo indelebile nella memoria gustativa di chi ci viene a trovare.

Cerchiamo di far conoscere Pisa, la sua provincia e il territorio toscano attraverso i suoi piatti tipici, unendo sapientemente a materie prime di altissima qualità e a km 0, il sapore della tradizione e un pizzico di creatività.

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di semola di grano duro tirate a mano con Chianina, Cinta senese e cipolla di Certaldo	€ 19
Risotto della Lomellina stagionato 36 mesi cacio e pepe con stracotto di guancia brasata al sangiovese	€ 20
Gnocchi di patate rosse home made con crema di erbe, calamari, gamberi e ristretto di crostacei	€ 20
Tortello fatto in casa ripieno di ombrina boccadoro e scalogno con cozze, vongole veraci e bottarga	€ 20
Spirale di pasta fresca ripiena di Ricotta del Parco di San Rossore con emulsione di burro alla maggiorana, crema e zucca brasata al timo	€ 19
Pici di pasta fresca cacio toscano e pepe del Magno	€ 18

MENÙ

DALLA GRIGLIA

Selezione di Costate e Fiorentine dal nostro maturatore cotte al Jospet	da 6 € a 9 € /hg
Tagliata di scottona Prussiana con fonduta di pecorino del Parco di San Rossore	29 €
Filetto di manzo ai carboni	33 €
Rostinciana di grigio semibrado laccata con senape e miele e jus al rosmarino	20 €
Baccala in olio cottura su pappa al pomodoro e olio verde al basilico	22 €
Pecorino del Parco di San Rossore scottato con pan brioche di nostra produzione e zucca brasata	20 €
Pescato del giorno	8 € /hg

CONTORNI

Insalata mista	€ 7
Patate arrosto	€ 7
Bietola ripassata	€ 7
Zucca brasata al forno	€ 7

BEVANDE

Acqua minerale	€ 3
Selezione di vini al calice	da € 5 a € 9
Soft Drink	€ 4
Caffè	€ 2,5
Coperto	€ 3

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.