

Antipasti

L'UOVO A 64° **€ 15,00**
*in panatura croccante su vellutata di piselli novelli,
croccante di rigatino toscano e germogli (1,2,3,6,9,12,14)*

CROCCHETTA DI BACCALA **€ 15,00**
*di San Giovanni mantecato con cipolle di Certaldo e
patate di Nodica su passatina di pomodori novelli e
crema di basilico (1,2,3,5,6,9,11,12,13,14)*

SEPIE SCOTTATA **€ 17,00**
*in doppia cottura su passata morbida di piselli dell'orto,
Gazpacho (con pomodoro/cetriolo/peperone) (5,12,13)*

DEGUSTAZIONE DI TARTARE DI CHIANINA **€ 18,00**
*con capperi e acciughe del Cantabrico, con burrata e
pistacchio e con uovo di quaglia al tegamino (1,2,3,6,11,13,14)*

Primi

RISOTTO CARNAROLI **€ 17,00**
*invecchiato 36 mesi con barbe rosse nocciole tostate e
fonduta di pecorino di San Rossore (1,2,3,12,13)*

RAVIOLO DI PASTA FRESCA **€ 22,00**
*ripieno di crostacei su crema di zucchine, ciuffi di
burrata e polvere di olive nere (3,5,4,8,9,12,13,14)*

SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO **€ 18,00**
*con colatura di acciughe del Cantabrico, zeste di
limone e pane toscano profumato (5,9,12,13,14)*

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA **€ 19,00**
*fatto in casa con ragù di fondale e zucchine
dell'orto con mentuccia fresca (4,5,8,9,12,13,14)*

I Secondi

FIorentina di Chianina	9 € /hg
Bistecca di Chianina	8 € /hg
FIorentina di Scottona Prussiana	7 € /hg
Bistecca di Scottona Prussiana	6 € /hg
Filetto di Rombo Chiodato <i>in guazzetto con primizie dell'orto e la sua riduzione con finocchietto selvatico (4,5,8,12,13)</i>	€ 22,00
Hamburger Gourmet 200gr. <i>di pura razza chianina, pane artigianale, pancetta croccante, crema di burrata e insalatina accompagnato da patate arrosto (1,2,3,6,9,11,12,13,14)</i>	€ 23,00
Tagliata di Cuberoll Premium <i>sale Maldon, rosmarino fresco e colatura di pecorino giovane (3,12)</i>	€ 25,00
Pescato del Giorno (4,5,8,12,13)	7 € /hg

Contorni

BIETOLA ripassata con olio e aglio (12)	€ 7,00
INSALATA DI STAGIONE	€ 7,00
PATATE ARROSTO	€ 7,00
FAGIOLI CANNELLINI E PORCINI (12,13)	€ 7,00

Bevande

ACQUA MINERALE	€ 3,00
SELEZIONE DI VINI AL CALICE	da € 5 a € 9
SOFT DRINK	€ 4,00
CAFFÉ	€ 2,50
COPERTO	€ 3,00

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.

ALLERGENI



Per ogni portata è indicato il numero corrispondente all'allergene contenuto.



Menu della Tradizione

- TAGLIERE TOSCANO** € 17,00
*con salumi del territorio e pecorini biologici
del Parco di San Rossore e miele di spiaggia (3, 13)*
- PANZANELLA TOSCANA** € 17,00
su gazpacho di pomodoro, burrata e salsa al basilico (9,12,13)
- MILLEFOGLIE DI CECINA** € 17,00
con melanzane grigliate e crema di pecorino giovane (1,3,12)
- TORDELLO TIRATO A MANO** € 19,00
di magro ed erbette con ragu toscano (3,9,12,13,14)
- SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO
ALLA CARBONARA** € 17,00
con guanciale croccante e pecorino romano (9,12,13,14)
- PICI CACIO TOSCANO E PEPE DEL MAGNO** € 17,00
(3,9,12,14)
- BACCALÀ IN OLIO COTTURA** € 20,00
*servito su una morbida pappa al pomodoro e
crema al basilico (4,5,8,12,9)*
- LOMBETTO DI CINTA SENESE** € 20,00
caramellato con il suo jus al ginepro e rosmarino (13,12)
- VITELLA "PINK"** € 20,00
cotta a bassa temperatura, fondo bruno e misticanza (13,12)

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

