

# Menù

## *Gli Antipasti*

Millefoglie con asparagi, caprino e pomodorino giallo confit €12,00 *Vegetariano*  
*Millefeuille with asparagus, goat cheese and confit yellow tomato*

Prelibatezze Toscane: con i nostri salumi scelti, terrina di fegatini e fave con pecorino €16,00  
*Prelibatezze Toscane: selection of Tuscan traditional ham and game cold cuts, chicken liver paté, broad beans and pecorino*

Battuta di garronese con pisellini freschi e tuorlo d'uovo disidratato €15,00  
*Garronese tartare knife's beaten with fresh peas and chopped hazelnuts*

Carciofo ripieno di verdure primaverili servito sulla sua salsa €13,00 *Vegan*  
*Artichoke stuffed with spring vegetables served on its sauce*

## *I Primi*

*La pasta fresca e ripiena è fatta in casa*

Tortelli ripieni di crema di pecorino con carciofi e pancetta croccante €14,00  
*Tortelli stuffed with pecorino cream with artichokes and crispy bacon*

Pappardelle fresche all'uovo al profumo di rosmarino con il sugo di cinghiale €12,50  
*Home made Pappardelle made with rosemary with wild boar sauce*

Risotto agli asparagi con la loro insalatina e crema all'aglio fresco €13,00 *Vegetariano*  
*Risotto with asparagus with their salad and fresh garlic cream*

Spaghettoni alle rape rosse su crema di piselli e briciole di pane croccante €13,50 *Vegan*  
*Homemade beetroot spaghetti on a cream of fresh peas and bread crumbs*



## *I Secondi, completi di contorni*

**Filetto di maiale avvolto nel lardo e pepe rosa servito con la sua salsa €22,00**

*Pork fillet wrapped in lard and pink pepper served with its sauce*

**Uovo toscano BIO croccante con crema di fave all'olio EVO di Vicchiomaggio €18,00 *Vegetariano***

*Crispy organic Tuscan egg with fava bean cream with Vicchiomaggio EVO oil*

**Sella d'agnello a cottura lenta con carciofi €25,00**

*Slow-cooked saddle of lamb with artichokes*

**Tagliata di garronese con:**

**cipolla caramellata;**

**riduzione di chianti;**

**emulsione al rosmarino**

**€25,00**

*Grilled sliced steak with:*

*\*caramelized red onion*

*\*red wine sauce;*

*\*rosemary emulsion*

\* \* \*

**Dolci e formaggi, preghiamo richiedere menù specifico**

**Coperto a persona €3,50**

**“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio”**

