

Menù

Gli Antipasti

Cheese Cake di caprino con verdure picked e sfoglia di pane €13,00 *Vegetariano*
Goat cheese savory pie with picked vegetables and puff pastry

Prelibatezze Toscane: con salumi nostrali scelti, terrina di fegatino con cipolla arrosto al Vin Santo e la nostra giardiniera €16,00
Prelibatezze Toscane: selection of Tuscan traditional ham and game cold cuts, chicken liver paté with roasted onion and crunchy vegetables

Battuta di garronese al frutto del capper, sorbetto di cipolla e uovo marinato €15,00
Garronese tartare knife's beaten with caper, onion sorbet and marinated egg

Zucchina tonda ripiena di verdure estive, la sua salsa e semi sabbati €12,00 *Vegan*
Round zucchini stuffed with summer vegetables, its sauce and sanded seeds

I Primi

La pasta fresca e ripiena è fatta in casa

Tortelli del cortile, il suo fondo e insalatina di frutti rossi €15,00
Home made Tortelli on a creamy meat sauce and red raspberries

Pappardelle fresche all'uovo al profumo di rosmarino con il sugo di cinghiale €13,00
Home made Pappardelle made with rosemary with wild boar sauce

Risotto ai tre pomodori, briciole di pane all'acciuga e polvere di capperi €13,00
Risotto made with 3 different tomato's consistent, bread crumble with anchovy a caper powder

Spaghettoni del Pastificio Fabbri alle rape rosse, pesto di zucchine e mandorle tostate €14,00 *Vegan*
Spaghetti made with beetroot, zucchini pesto and toasted almonds



I Secondi, completi di contorni

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, avvolto nel lardo e pepe rosa, il suo fondo e susine marinate €22,00

Pork fillet cooked at low temperature, wrapped in lard and pink pepper served with its sauce

Parmigiana di melanzane al forno con fior di latte, pomodoro fresco e basilico *Vegetariano* € 18.00

Baked eggplant parmigiana with fior di latte, fresh tomato and basil

Petto d'anatra glassato all'aceto balsamico e miele servito con riduzione all'arancia €26,00

Duck breast glazed with balsamic vinegar and honey served with orange reduction

Tagliata di garronese con:

**cipolla caramellata;
riduzione di chianti;
emulsione al rosmarino**

€26,00

Grilled sliced steak with:

**caramelized red onion*

**red wine sauce;*

**rosemary emulsion*

Bistecca alla fiorentina con contorni €66,00

T-bone steak with side dishes

*** * ***

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”

