

## I Primi

*La pasta fresca è tutta fatta in casa da noi*

### Tuffo nel mediterraneo

18

*Cappellaccio di gambero rosso e lardo, la sua bisque e carciofo fritto*

### Un Classico

16

*Pappardelle all'uovo, sugo di cinghiale nostrale e rosmarino*

### Dipinto di giallo

17

*Risotto Carnaroli della Maremma con salsa di pistilli di zafferano mantecato al pecorino Gran Riserva di Pienza e burro salato francese al limone*

*VEGETARIANO*

### Spaghetto Umami

16

*Spaghetto Pastificio Fabbri, crema e punte d'asparagi, nocciole tostate e salsa kaeshi*

*VEGANO*

### Profumo di sottobosco

19

*Tagliolino all'uovo al tartufo bianchetto, spuma di funghi e polvere di ginepro*

*VEGETARIANO*

## I Secondi, completi di contorno di stagione

### La bistecca del cacciatore

30

*Controfiletto di cervo cotto a bassa temperatura, agretto di lampone, crumble di mela Fuji toscana*

### Stracotto chiantigiano

26

*Brasato di manzo al Chianti Classico Riserva "Agostino Petri"*

### Roll di coniglio

28

*Coniglio ripieno con bietole, lardo e fungo champignon servito con il suo fondo*

### Morbido e pungente

24

*Carciofo a bassa temperatura, fonduta di pecorino Gran Riserva di Pienza, crema di piselli e semi sabbati*

*VEGETARIANO*

### La diva...Fassona

29

*Tagliata di manzo Fassona alla griglia con cipolle di Tropea in agrodolce*

### Di Firenze è tua la storia

6 per etto

*Bistecca alla fiorentina*

### Il nostro pane e coperto

3.50

I prezzi sono espressi in €/euro

\*Le nostre pietanze possono contenere allergeni,

chiedete informazioni al personale di sala.

\*\*Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel reg. CE 852/04.



## *Gli Antipasti*

**È** una battuta, non fa ridere ma stimola i sensi

16

*Battuta di manzo, consistenze di asparagi, gelato al parmigiano, sale nero di Cipro*

**Il** toscano in primavera

18

*Pecorino marzolino & baccelli, prosciutto toscano Antica Macelleria Falorni, salame Grevigiano, finocchiona, crostino di fegatino battuto al coltello*

**G**omitolo di verdure

16

*Julienne di verdure in tempura, purea di carota viola affumicata, bavarese di carota e maionese vegana alla mandorla*  
*VEGANO*

**T**errina fiorentina

15

*Terrina di lampredotto servita con pan brioche, cipollotto grigliato, clorofilla di prezzemolo e perle di peperoncino*

**L'**uovo nel nido

16

*Uovo toscano a 63°c con tartufo bianchetto e agretti*  
*VEGETARIANO*

