

## *Gli Antipasti*

Tartare di rapa rossa e mela verde, sale Maldon, granella di nocciole e chips di riso  
€12,50 **Vegan**

Prelibatezze Toscane: con salumi nostrali scelti, pecorino stagionato e non, i baccelli e il  
crostino di fegatino battuto al coltello €16,00

Panna cotta di pecorino Gran Riserva di Pienza, riduzione di Chianti, sorbetto alla pera e  
cialda di lavosh €14,00

IL TRIO: Mezza Luna di lampredotto alla piastra con salsa verde piccante, Raviolo di  
pappa al pomodoro e crema di basilico e crostone di caprino e fave fresche €15,50

## *I Primi*

Tortello di coniglio, il suo fondo, saltato con i carciofi morellini €12,50 **Vegan**

Gnocchi di zafferano, consistenza di asparagi e crema d'aglio nero fermentato €14,00  
**Vegan**

Risotto cacio e pepe crema di fave e il baccello marinato €13,50 **Vegan**

Pappardelle all'uovo al sugo di cervo €14,50

## *I Secondi*

Sella d'agnello a bassa temperatura servito con insalatina di frutti di bosco €25,00  
**Vegan**

Il peposo, manzo cotto lentamente nel vino con i profumi della nostra terra €23,00

Carciofo morellino ripieno di verdure primaverili, la sua crema e semi di girasole  
sabbati €20,00 **Vegan**

Tagliata di garronese con riduzione al Chianti Classico €28,00

Tagliata di garronese con emulsione al rosmarino €28,00

Bistecca alla fiorentina €6 per etto

