



Menu

Antipasti

Hors-D'œuvre – Starters

Sformato di zucca alla crema di taleggio	€ 15,00
<i>Pumpkin flan with "Taleggio" cheese cream</i>	
<i>Flan de potiron et crème au fromage Taleggio</i>	3 7
Tartare di manzo con spuma di parmigiano	€ 20,00
<i>Beef tartare with parmesan mouse</i>	
<i>Tartare de bœuf avec mousse de parmesan</i>	7
Canederlo Fiorentino (Finocchiona) al vapore su crema di cappucci viola brasati	€ 14,00
<i>Steamed Florentine dumplings (made with Finocchiona cuts) on cream of braised purple cabbage</i>	1 3 7
<i>Canederlo Fiorentino (Finocchiona) cuit à la vapeur sur une crème de cappuccino violet braisé</i>	
Uovo pochè su crema paramantier e tartufo	€ 14,00
<i>Poached egg on Paramantier potatoe cream and truffle</i>	
<i>Oeuf poché sur crème Parmentier et truffe</i>	3 7 9
Coperto Couvert	€ 2,00

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Spaghetti in crema di aglio 62° e bottarga di terra € 16,00

Spaghetti in rich garlic cream and egg yolk sprinkles

Spaghetti crème à l'ail et pépites de jaune d'œuf 1

Orecchiette al ragù polpo e olive taggiasche € 21,00

Orecchiette with octopus ragù and "Taggiasca" olives

Orecchiette au ragout de poulpe et olives Taggiasche 1 4

Tortelli di patate con ragù bianco e funghi di stagione € 22,00

Tortelli with potato filling accompanied by seasonal mushroom and "white meat" ragù

Tortelli de pomme de terre au ragout blanc et champignons de saison 1

Risotto con baccala, limone e salvia € 21,00

Risotto with cod, lemon and sage

Risotto à la morue, citron et sauge 4

Crema di porri e patate con spiedino di gamberi scottati € 18,00

Cream leek and potato soup served with seared shrimps

Crème de poireau et pomme de terre avec brochette de crevettes poêlées 9 2

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Filetto alla rossini e patate fondant € 38,00

Beef Fillet steak Rossini style with fondant potatoes

Filet de bœuf Rossini et pommes de terre fondantes

1 7 9 12

Galletto cotto a bassa temperatura (farcito salsiccia mollica di pane e funghi) arrostito broccoli saltati € 25,00

Low temperature cooked cockerel (stuffed with sausage, breadcrumbs and mushrooms) with roasted sautéed broccoli

1

Coquelet cuit à basse température (farce saucisse, mie de pain et champignons) avec broccoli sautés

Ratatouille di verdure con mozzarella tiepida € 18,00

Vegetable ratatouille with warm mozzarella

Ratatouille et mozzarella chaude

7 9

Baccala fritto in tempura con patate croccanti e pomodorini fritti cotti al forno € 28,00

Fried cod tempura with crispy potatoes and oven fried cherry tomatoes

Tempura de morue avec chips de pomme de terre et tomates cerises frites au fours

4

Selezione di formaggi abbinato con confettura di pere e cipolla rossa € 18,00

Selection of cheeses paired with pear jam and red onion jam

Sélection de fromages accompagnée de confiture de poires et confiture d'oignons

7 8

Contorni

Side Dishes - Accompagnement

Insalata mista

€ 8,00

Mixed salad

Salade composée

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino

€ 8,00

Spinach sautéed with garlic and chilli

Epinards sautés avec ail et piment

Patate fritte

€ 8,00

French fries

Pommes frites

Patate al forno

€ 8,00

Baked potatoes

Pommes de terres au four

Fagioli bianchi

€ 8,00

White beans

Flageolets

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce:gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)



LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di



SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)