

MENU CENA – DINNER MENU

ANTIPASTI - STARTER

Insalata di ceci, patate, rucola e pomodori con semi tostati Vegetables and chickpeas salad	10 Euro
Salumi artigianali e di Suino Grigio Artisanal cured meat	12 Euro
Formaggi Bio a latte crudo di pecora Bio sheep cheeses	12 Euro
Pan brioche, patè di fegatini e rapette in agrodolce Pan brioche, liver patè and sweet and sour turnips	13 Euro
Crudo di manzo, melanzane affumicate e tabasco Beef tartare, with smoked eggplant and spicy sauce	14 Euro
Uovo a 62°, spinaci e sfrizzoli Soft egg, spinach and sfrizzoli	12 Euro

PRIMI - FIRST DISH

Zuppa di Cicerchie, crocchette di verdure Chicklings soup and vegetables balls	12 Euro
Risotto, salvia, animelle e zenzero Carnaroli risotto, sage, sweetbread and ginger	14 Euro
Millerighe Fabbri, ricotta, acciughe e bottarga Artisanal Pasta, ricotta cheese, anchovies, and dry fish eggs	13 Euro
Pici al sugo di costine con cialda piccante Hand made Pici with ribs ragout	13 Euro
Mezze penne Pereto, al ragù di Chianina Short penne pasta with chianina beef ragout	12 Euro



SECONDI - SECOND DISH

Baccalà arrostito con zucchine e cipolla Roasted Codfish with zucchinis and onion	18 Euro
Tortino di verdure di stagione crude e cotte Seasonal Vegetables pie	16 Euro
Pollo ruspante, taccole e cardoncelli Free-range Chicken, with green beans	18 Euro
Bistecca alla Fiorentina con le patate al sale grosso T- Bone steak with roasted potatoes	4.5 Euro/hg
Sfere di cacciagione, bieta, patate e limone Game balls, chards, lemon and potatoes	18 Euro

DOLCI - DESSERT

Creme Brulè al Vin Santo con gelato ai cantucci Creme brulè, vinsanto flavour and cantucci ice cream	8 Euro
Semifreddo al lime e menta con coulis di fragole Lime and mint parfait with strawberries	8 Euro
Cre moso alla liquirizia, gelato all'anice stellato ed arachidi Creamy liquorice, star nice and peanuts	8 Euro
Sandwich al cioccolato e sorbetto alle prugne Choccolate sandwich and plums sorbett	8 Euro
Vin Santo e cantucci Cantucci biscuits and vin santo	6 Euro



MENU' DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

UN PO' DI..

Uovo a 62°, spinaci e sfrizzoli
Soft egg, spinach and sfrizzoli

Pici al sugo di costine con cialda piccante
Hand made Pici with ribs ragout

Creme Brulè al vin santo con gelato ai cantucci
Creme brulè, vinsanto flavour and cantucci ice cream

30 Euro

DEGUSTA..

Crudo di manzo, melanzane affumicate e tabasco
Beef tartare, with smoked eggplant and spicy sauce

Millerighe Fabbri, ricotta, acciughe e bottarga
Artisanal Pasta, ricotta cheese, anchovies, and dry fish eggs

Sfere di cacciagione, bieta, patate e limone
Game balls, chards, lemon and potatoes

Cre moso alla liquirizia, gelato all'anice ed arachidi
Creamy liquorice, star nice and peanuts

40 Euro

