

L'INIZIO / *STARTER*

Polpo arrostito, Crema di Topinambur, Carciofi alla Mentuccia * ^(9,14) € 25
Roasted Octopus, Jerusalem Artickoches Cream, Mint Artichokes

Carpaccio di Ricciola ** alla Barbabietola, € 24
Insalata di Barbabietola all'Arancia e Panna Acida ^(4,7)
Beetroot Amberjack Carpaccio, Orange and Beetrots Salad, Sour Cream.

Crocchetta di Lesso, Guarnizione Fiorentina, Maionese al Prezzemolo 🇮🇹 ^(1,3,9,12) € 22
Florentine Beef Croquette, Vegetables Garnish, Parsley Mayonese

Tataki di Manzo al Sesamo, € 24
Insalata di Germogli e Spuma alla Soia e Zenzero ^(6,9,11)
Sesame Beef Tataki, Sprouts Salad and Soy and Ginger Foam.

Crème Brulée alla Carabaccia, Cialda di Pecorino DOP 🇮🇹 ^(3,7,12) € 20
Onions Crème Brulée, Pecorino Cheese DOP Flakes

I PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Calamarata al Ragù bianco di Seppia, * Limone, Cavolo e Pomodoro confit ^(1,9,12,14) € 24
Calmarata Pasta with wihite Squids Ragout, Lemon, Cabbage and confit Tomatoes

Riso al Forno alla Livornese, Crema di Bietola e Baccalà * 🇮🇹 ^(4,7,9) 🥵 € 22
Livornese baked Rice, Chards Cream and Cod Fish..

Strichetti alle Erbe Amare con Uvetta e Pinoli, € 24
Crema di Formaggio di Capra e Speck d'Anatra ^(1,3,7,8,9,12)
Emilian Strichetti Pasta with Bitter Herbs, Raisins and Pine Seeds, Goat Cheese Cream and Duck Speck

Tordello all'Arrosto, Crema di Funghi e Funghi saltati ^(1,3,6,7,9,12) € 24
Roasted Meat Tortelli with Mushrooms Cream and sauteed Mushrooms

Tagliatelle alla Crema di Zucca e Cavolo Nero, Nocciole e Caprino ^(1,3,7,8,9) € 18
Tagliatelle with Pumpkin, Black Cabbage, Hazelnuts and Goat Cheese

-  Piatto della tradizione / *Traditional cuisine*
-  Prodotto surgelato / *Frozen food*
-  Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione.
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

I SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES*

Trancio di Branzino alla Plancia, Salsa all'Aceto e Indivia fondente ^(4,7,,9,12,14) € 28
Sea Bass Fillets “alla Plancia”, Vinegar Sauce and melting Endive

Coda di Rospo al Cartoccio, marinatura alle Erbe Toscane. Verdure d'Autunno ^(4,9) € 26
In Foil baked Monk Fish, Tuscan Herbs marinade, Autumn Vegetables.

Sella di Maialino alla Birra, Patate Dolci arrosto, Cavolo Cappuccio croccante ^(6,9,12) € 25
Rack of Pork in Beer Sauce, roasted Sweet Potatoes, crispy Cappuccio Cabbage

Surf & Turf di Manzo Toscano e Gamberoni * mediterranei. € 34
Patate schiacciate all'EVO e Burro di Crostacei ^(2,7,9)
*Surf & Turf of Tuscan Beef and Mediterranean Prawns.
Mashed EVO Potatoes and Crustaceans Butter.*

Timballo di Grano Saraceno e Verza, Fonduta di Pecorino Scoppolato 🇮🇹 🥵 ^(7,9,12) € 20
Savoy Cabbage and Buckwheat Timbale, Pecorino Cheese Fondue

L'ANGOLO TOSCANO / *TUSCAN CORNER*

FULL TASTING MENU € 65

Gran Antipasto Toscano. I Salumi (Bazzone, Finocchiona, Lardo di Gombitelli, € 22
Mortadella di Cinghiale, Mortadella di Camaiore), i Formaggi (Scoppolato di Pedona, Semi Stagionato e Torre Quadra) con Crostino di Fegatini di Pollo 🇮🇹 ^(1,4,7,9,12)
Typical Tuscan Selection of Local Cured Meats and Cheeses with Chicken Liver Crouton

Tordello di Camaiore al Ragù di Carne 🇮🇹 ^(1,2,3,4,7,8,9,11,12,14) € 24
Camaiore Tortelli with Meat Rogout.

Gran Fritto Toscano dell'Aia (Coniglio, Pollo e Verdure) ** 🇮🇹 ^(1,3,8) € 26
Tuscan Deep Fried Meat (Rabbit, Chicken and Vegetables)

Cantucci e Vin Santo di Montepulciano – Tenute del Cerro 🇮🇹 ^(1,3,7,8,12) € 10
Tuscan Almonds Biscuits with Vin Santo Wine

Executive Chef *Giuseppe Frabetti*

-  Piatto della tradizione / *Traditional cuisine*
-  Prodotto surgelato / *Frozen food*
-  Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione.
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.