

Vi presentiamo la nostra selezione di piatti fiorentini e toscani stagionali, tradizionali ma insoliti, curiosi e preparati con ingredienti 99% toscani. Riportiamo in città la cucina rurale.

Antipasti

Lesso tiepido di collo di gallina ripieno di macinato di vitella alla erbe aromatiche con giardiniera, salsa verde e maionese fatte in casa	€ 12,00
Insalata di zucchine marinate con pomodori secchi nostrali, olive nere al forno di Ferrandina Presidio SlowFood e pinoli pisani tostati	€ 13,00
Bignè salati fatti in casa alla mousse di caprino con crema di melanzane	€ 11,00
Tartare di persico spigola con pesca fresca e la sua citronette	€ 14,00
Carpaccio di anguilla affumicata con insalata verde di stagione	€ 14,00
Gran tagliere di insoliti e curiosi salumi e formaggi artigianali nostrali con coccoli, confetture artigianali di frutta e verdura, miele toscano bio (min. 2 pax)	€ 55,00
<u>Solo Salumi con coccoli - Solo Formaggi con confetture e miele</u>	€ 29,00

Primi Piatti

Pici senesi tirati a mano alla crema di Aglione della Valdichiana	€ 14,00
Risotto sulla tinca con caviale di trota	€ 13,00
Ravioli di ricotta e limone con passata rustica di zucchine fiorentine alla menta	€ 14,00
Testaroli pontremolesi Presidio SlowFood all'olio bio e scaglie di pecorino con crostini di Marocca di Casola Presidio SlowFood	€ 13,00
Ravioli di ricotta e arancia con ragù bianco di cinghiale al dragoncello	€ 14,00

Secondi Piatti

Rollè di coniglio nostrale allevato a terra al forno con verdure di stagione arrosto	€ 21,00
Tinca intera spinata ripiena di patata schiacciata all'aglio e prezzemolo con catalana di verdure di stagione	€ 18,00
Tagliata di diaframma di manzo con insalata di pomodori toscani	€ 18,00
Millefoglie di melanzana al forno, pomodoro nostrale fresco, mousse di pecorino e olio al basilico	€ 17,00
Agnello nostrale bio al forno con salsa fricassea e melanzane al funghetto	€ 19,00
Scottiglia casentinese di pollo, anatra, coniglio e piccione con fagioli cannellini nostrali bio e crostone di pane	€ 19,00

Contorni

Insalata mista di stagione	€ 5,00
Melanzane al funghetto	€ 6,00
Zucchine fiorentine fritte	€ 7,00
Spinaci all'agro	€ 6,00
Fagiolini verdi rifatti al pomodoro	€ 7,00

Coperto € 3,50; Acqua microfiltrata 0,75 lt. € 2,00; Caffè Illy € 2,00; Soft drinks € 3,50; Birra artigianale € 6,50;
Amari&Distillati € 4,00

A vostra disposizione, chiedendo al personale di sala, un documento con indicato, piatto per piatto come previsto dal Regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, l'eventuale preesenza dei principali nutrienti fonti di allergie.