

dall'Orto



Indivia spadellata con Pinoli e Uvetta su letto di Finocchi alla julienne
14 euro

Crocante di Asparagi con Yogurt vegano allo Zafferano e Carciofi
14 euro



Pappa al Pomodoro, sfoglie di Pane, salsa al Basilico
15 euro

Zuppa Frantoiana
15 euro



Ratatouille di verdure su letto di Bietola e Zenzero
16 euro

Crema di Cavolfiore affumicato e Nocciole salate con panache di verdure di stagione
16 euro

la Tradizione

Crostino al Fegatino 'secondo me'
Cipolle maturate, Rigatino e crema di Zolfini
15 euro

Panzanella di verdure croccanti con Acciughe marinate
15 euro

Gnudi di Ricotta e Spinaci in salsa di Seppie in zimino
16 euro

Fagottini alla Mugellana con ragù di lingua e salsa verde
17 euro

Baccalà in guazzetto di salsa livornese e Patate mascotte
22 euro

Coniglio disossato in umido con foglie di Polenta e Timo
22 euro

il Gourmet

Triglia in crosta di Pane, Lattuga di mare, maionese di Polpo, spuma d'Arance e Carote
19 euro

Quaglia farcita e Rigatino, il suo Uovo e cremoso di Foie-Gras
19 euro

Ravioli di Gamberi Rossi, Ricci di mare, Datterini Scalogno, Broccoli e schiuma di Prezzemolo
22 euro

Carbonara 2.0
18 euro

Rana Pescatrice, Lattuga, salsa Aperol
24 euro

Duo d'Agnello: stinco e costolette con marmellata di Scalogno e Nocciole, panure d'erbe, purea di Patate Viola e Spinaci all'Aglio
24 euro

lo Chef consiglia



Indivia e Pappa 25 euro

Indivia, Zuppa e Crema 35 euro

Crostino e Coniglio 30 euro

Crostino, Fagottini e Coniglio 45 euro

Triglia e Raviolo 35 euro

Triglia, Raviolo e Agnello 55 euro

Triglia, Quaglia, Carbonara, Agnello 65 euro