

per un inizio sfizioso ...

<i>le Alici Fritte con Stracciatella di Bufala e Scarola Stufata con Uvetta e Pinoli</i>	12
deep fried anchovies, buffalo stracciatella cheese, escarole, pine nut and raisin (1-3-4-7)	
<i>le Acciughe San Filippo del Mar Cantabrico con Burro di Malga dell'Alpe Livigno</i>	13
cantabria's anchovies with alp butter from livigno and toasted bread (1-4-7)	
<i>la Farinata di Cavolo Nero su Crema di Fagioli Toscanelli al Coccio</i>	9
kale gruel on toscanelli beans cream	
<i>lo Strudel di Verdurine al Forno (15 minuti)</i>	10
vegetarian strudel (1-3-7)	
<i>la Lingua di Vitellone con Gamberi Rossi* di Porto Santo Spirito e Gel al Mandarino</i>	15
beef tongue with red row prawns* from porto santo spirito and mandarine jelly (2)	
<i>il Panettone "Pregiata Forneria Lenti", Terrina di Fegatino Toscano e Tartufo Nero</i>	18
panettone with chicken liver terrine and black truffle (1-3-5-6-7-8-11-12)	
<i>il Carpaccio di Anatra* Canette de Barberie Cbt con Chutney di Mango</i>	14
sous vide duck* breast carpaccio with mango chutney	
<i>i Coccoli Fritti con Prosciutto della Macelleria Tozzetti e Stracciatella di Bufala</i>	11
deep fried coccoli with tozzetti's ham and buffalo stracciatella cheese (1-7)	
<i>i Salumi Artigianali della Tradizione Toscana con Giardiniera Fatta in Casa</i>	12
traditional tuscany cold cuts with home made pickles (12)	
<i>il Prosciutto di Cinta Senese di Selve di Vallolmo Tagliato a Coltello</i>	18
cinta senese ham from selve di vallolmo	

i numeri tra parentesi fanno riferimento alla lista allergeni in cima al menù



la pasta...

<i>l'AcquaCotta Maremmana con Uovo in Camicia</i>	9
acquacotta soup with poached egg (1-3-7-9)	
<i>i Cappellacci Verdi al Lardo di Montagna, Pecorino Toscano e Radicchio di Treviso Igp</i>	16
green lardo and sheep cheese ravioli with treviso radicchio igp (1-3-7)	
<i>la Pasta Fresca Fatta in Casa al Ragout di Cinghiale</i>	14
home made pasta with wild boar bolognese sauce (1-3-7-9)	
<i>gli Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" al Pesto di Cavolo Nero, Mandorle e Zucca (20 minuti)</i>	12
benedetto cavalieri spaghettoni with kale and almonds pesto (1-3-7-8)	
<i>il Risotto all'Acqua di Carciofi, Carciofi e Riduzione di Liquirizia Calabra Amarelli (20 minuti)</i>	14
artichokes water risotto with artichokes and licorice reduction (7)	

la ciccia e non solo...

<i>i Calamari* Ripieni di Mortadella di Prato e Patata Viola Schiacciata</i>	22
stuffed squid* with mortadella di prato mannori and mashed violet potatoes (12-14)	
<i>il Filetto di Maiale in Camicia di Lardo di Montagna e Carciofo Scottato</i>	20
pork fillet with lardo and grilled artichokes	
<i>le Salsicce e Fagioli all'Uccelletto</i>	14
sausage and beans uccelletto style	
<i>il Petto di Anatra Canette* de Barberie in Salsa Teriyaki si Letto di Scarola Uvetta e Pinoli</i>	24
canette de barbarie duck breast*, teriyaki sauce and escarole with pine nuts and raisin (6)	
<i>il Burger Stravagante con Pecorino, Zucca, Aringa Affumicata e Pomodorini Confit</i>	15
extravagant burger, with sheep cheese, yellow pumpkin, smoked herring and confit tomatoes (1-3-4-7-12)	
<i>l'Orologio di Formaggi De'Magi</i>	14
demagi cheese watch (7)	
<i>i Fagioli Toscanelli al Coccio</i>	5
toscanelli beens boiled in the crock	
<i>i Carciofi Fritti</i>	6
deep fried artichokes (1)	
<i>le Patate Fritte a Modo Nostro</i>	5
fried potatoes	

i numeri tra parentesi fanno riferimento alla lista allergeni in cima al menù

l'acqua da noi proposta è microfiltrata per osmosi inversa
the water that we propose you is reverse osmosis microfiltered water
pane & coperto € 2,00

le dolci dolcezze...

<i>la Piccola degustazione di Formaggi</i>	7,5
small cheese tasting (7)	
<i>con Sauternes Chateau Haut-Monteils 2010</i>	12
<i>il Lingotto di Cioccolato al Caramello Salato, Frutta Secca e Coulis di Frutti Rossi</i>	6
chocolate bar with salted caramel, dried fruit and fruit coulis (7-8)	
<i>con Dolcemente Lenzini 2003</i>	14
<i>il Cookie* Caldo al Cioccolato con Quenelle di Gelato Fatto in Casa (15 minuti)</i>	6
chocolate cookie* with home made ice cream (15 minutes) (1-3-7)	
<i>con Vin Santo Frascole 2001</i>	18
<i>la Tarte Tatin alle Arance di Sicilia</i>	6
sicilian oranges tarte tatin (1-7)	
<i>con Recioto di Soave Santa Sofia 2013</i>	14
<i>le Pere Cotte ai Due Vini con Gelato Fatto in Casa</i>	6
pears cooked in two wines with home made ice cream (7-12)	
<i>con Picolit Zuccolo 2014</i>	13
<i>lo Strudel* di Mele su Crema Inglese e Gelato Fatto in Casa (15 minuti)</i>	7,5
apple strudel* with cream and home made ice cream (1-3-7-8-12)	
<i>con Moscato Rosa Passito Kellerei 2016</i>	15
<i>lo Zuccotto alla Fiorentina della Pasticceria Buscioni</i>	6
florentine zuccotto (1-3-12)	
<i>con Ramandolo Zuccolo 2015</i>	12
<i>i Cantucci Fatti in Casa con Vinsanto</i>	6,5
home made cantuccini almond biscuit with vinsanto (1-3-7-8-12)	

i numeri tra parentesi fanno riferimento alla lista allergeni in fondo al menù

Vini da Dessert al Calice

Dall' Italia

<i>Aleatico dell'Elba Passito 2011</i> <i>Aleatico</i>	<i>Mola</i> <i>Aleatico dell'Elba DOCG</i>	€ 5,50 <i>Toscana</i>
<i>Vin Santo Occhio di Pernice Ejià 2011</i> <i>Malvasia bianca, Trebbiano</i>	<i>Poggio la Noce</i> <i>Vin Santo Bianco Pisano DOC</i>	€ 8,50 <i>Toscana</i>
<i>Vin Santo Riserva 1998</i> <i>Trebbiano, San Colombano</i>	<i>Castello di Ama</i> <i>Vin Santo del Ch CI DOC</i>	€ 15,00 <i>Toscana</i>
<i>Vin Santo Riserva 2001</i> <i>Trebbiano, Malvasia bianca</i>	<i>Frascole</i> <i>Vin Santo Ch Rufina DOC</i>	€ 13,00 <i>Toscana</i>
<i>Picolit 2013</i> <i>Picolit</i>	<i>Zuccolo</i> <i>Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG</i>	€ 7,50
<i>Picolit 2007</i> <i>Picolit</i>	<i>Ferruccio Sgubin</i> <i>Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG</i>	€ 14,00
<i>Recioto di Soave Classico 2011</i> <i>Garganega</i>	<i>le Poesie</i> <i>Recioto di Soave DOCG</i>	€ 6,00 <i>Veneto</i>
<i>10 Vendemmie Tardive 1998-2007</i> <i>Riesling Renano</i>	<i>Pelz</i> <i>Vigneti delle Dolomiti IGT</i>	€ 5,00 <i>Alto Adige</i>
<i>Moscato Rosa 2016</i> <i>Riesling Renano</i>	<i>Kellerei Gries</i> <i>Vigneti delle Dolomiti IGT</i>	€ 5,00 <i>Alto Adige</i>
<i>Moscato d' Asti Vigna Vecchia 2011</i> <i>Moscato Bianco</i>	<i>Ca D'Gal (solo bottiglia)</i> <i>Moscato d' Asti DOCG</i>	€ 27,00 <i>Piemonte</i>
<i>Giardini Arimei</i> <i>Uva Rilla, Forestera, Biancolella, San Lunardo</i>	<i>Giardini Arimei</i> <i>Passito Secco</i>	€ 7,00 <i>Campania</i>
<i>Muffo 2010</i> <i>Grechetto dei vigneti Umbrico e Mecone</i>	<i>Sergio Mottura</i> <i>Passito Secco</i>	€ 7,00 <i>Lazio</i>
<i>Isola dei Nuraghi 2014</i> <i>Moscato di Sardegna</i>	<i>Su'Entu</i> <i>Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 7,00 <i>Sardegna</i>
<i>Marsala Superiore Ris Semi Secco 2003</i> <i>Grillo</i>	<i>Florio</i> <i>Marsala Doc</i>	€ 7,00 <i>Sicilia</i>

Vini da Dessert

Dal Mondo

Eiswein Cuvée 2015

Gruner Veltliner

Weingut Norbert Bauer € 12,00

*Jetzelsdorf-Niederösterreich *Austria**

Sauternes Sablette 2014

Semillon, Sauvignon Blanc, Moscadelle

Chateau Doisy Verdines € 5,00

*Bordeaux-Sauternes *Francia**

Porto Towny 10 Anos

Tinta Franca, Tinta Roriz

C. da Silva € 5,00

*Alto Douro-Portogallo *Portogallo**

Sherry Fino

Palomino

Tio Pepe € 5,00

Jerez de la Frontera-Andalusia

Spagna

Birrificio "Baladin" Riserva Tec. Musso

Xyauyu Fumé birra da divano 2010

€ 8,00

birra da divano macrossidata due anni a contatto con l'aria pura delle Langhe e maturata in botti di rovere, precedentemente utilizzati per invecchiare Laphroaig, Scotch Whisky delle Islay

gli Alambiccati

grappa	€ 3,50
grappa riserva	€ 4,00
Distillato di Birra "Esprit de Noel 2011 Baladin"	€ 6,00

Bas Armagnac

Baron Gaston Legrand VSOP	€ 7,00
Dupeyron millesimé 1967	€ 15,00

Cognac

Hennessy VSOP	€ 7,00
Lheraud VS Fine Petit Champagne	€ 8,00
Delamain Grande Champagne XO	€ 9,00

Calvados

De Lachenaie Fine	€ 5,00
-------------------	--------

Single Malt Scotch Whisky

Glenmorangie 10yHighland	€ 5,50
Ardberg 10yIslay	€ 6,50
the Glenrothes 10y Spyside	€ 7,50
Scapa 16y	
Duncan Taylor 1993, invecchiato in Octave di Sherry	€ 10,00

Single Malt Whisky

Nikka From the Barrel, Japan	€ 14,00
------------------------------	---------

Rye Whiskey

Templeton	€ 6,00
-----------	--------

Rhum Agricole

Matusalem 15 -Repubblica Dominicana	€ 5,00
Hurricane Dark Rum -Jamaica	€ 5,00
Mount Gay Extra Old -Barbados	€ 7,00
J. Bally -Martinique	€ 7,00

Lista Allergeni

Allegato II Reg. CE 1169/2011 del 25 ottobre 2011

- 1 cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 uova e prodotti a base di uova*
- 4 pesce e prodotti a base di pesce*
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6 soia e prodotti a base di soia*
- 7 latte e prodotti a base di latte*
- 8 frutta a guscio*
- 9 sedano e prodotti a base di sedano*
- 10 senape e prodotti a base di senape*
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg per chilo o 10 mg per litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come propositi pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti*
- 13 lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi*