



Degustazione Borgo San Frediano

Esperienza riservata per due o più persone.

Degustazione di Salumi dell'Azienda Agricola "Le Selve di Vallolmo"
con Giardiniera di Verdure Fatte in Casa, Pecorini Toscani e Fegatini
(1,6,7,8,9,10,12)

Bistecca alla Fiorentina con Patate Arrosto e Fagioli al Fiasco

Stellarmisù
(1,3,6,7,8,12)

*Non incluso nelle promozioni

40 €
per persona

Degustazione Della Pescaia

Esperienza riservata per due o più persone.

Frittino di Mare con Mayo Fatta in Casa
(1,2,3,4,6,7,8,10,12,14) •

Picio Cacio e Pepe con Tartare di Gambero Rosso e Lime
(1,2,4,7,8,9,11,12,14) •

Polpo alla Gallega
(2,4,5,6,7,8,9,11,12,14) •

Sorbetto al Lime dei Caraibi
(7)

*Non incluso nelle promozioni

45 €
per persona



Menu

Antipasti

Panzanella Croccante 	14 €
<i>Panzanella rivisitata con Pomodorini Colorati, Avocado e Bufala Marinata ai Sapori Toscani</i> (1,6,7,8,11,12)•	
Carciofi alla Romana 	14 €
<i>Carciofi confit con Chips croccanti di Topinambur e Fonduta cremosa al Formaggio ANTANI</i> "Premium Cheese Award 2019" (7,12)•	
Fiori di Zucca in Carrozza 	15 €
<i>Fiori di Zucca ripieni e fritti con Ricotta, limone e Acciughe del Mar Cantàbrico</i> serviti su Tartare di Zucchine fresche alla Menta (1,3,4,7,8)•	
Frittino di Mare	16 €
<i>Frittura di Calamari, Gamberi e Alici, servita con Maionese agrumata al Lime</i> (1,2,3,4,6,7,8,10,12,14) •	
Tartare di Salmone	16 €
<i>Tartare di Salmone marinato con Insalatina fresca di Finocchi e</i> <i>Arance, completato da Maionese all'Aneto</i> (3,4,6,8,10,11)•	
Coccoli con Chianina	15 €
<i>Coccoli fritti serviti con Carpaccio di Chianina, Stracciatella fresca</i> <i>e Salsa Teriyaki dolce-sapida</i> (1,6,7,8,9,10)	
Vitello Tonnato	15 €
<i>Vitello cotto a bassa temperatura, servito con Salsa Tonnata</i> <i>completato dalla freschezza croccante del Sedano e dai frutti del Capperro</i> (3,4,9,10,12)	

Primi

Gnudi Burro e Salvia

16 €

Gnudi fatti in casa saltati con Burro e Salvia
su crema dolce di Datterini Gialli e Mandorle croccanti
(1,3,6,7,8)•

Gnocchi ai Frutti di Bosco

16 €

Gnocchi ai Frutti di Bosco fatti in casa
con Salsa di Pecorino profumato allo Zafferano e Croccante di Fiori di Zucca
(1,3,5,6,7,8,9)•

Risotto alla Nostra Nerano

16 €

Risotto mantecato alla Crema di Zucchine e Parmigiano con Pesto di Fiori di Zucca
(3,5,7,8)•

Pici Cacio e Pepe con Gambero Rosso

19 €

Classico Picio Cacio e Pepe con l'aggiunta fresca e agrumata
della Tartare di Gambero Rosso al Lime
(1,2,4,7,8,9,11,12,14)•

Spaghetti freschi, Vongole e Bottarga

19 €

Spaghetti alla Chitarra con Vongole, Limone e Bottarga di Muggine
(1,2,3,4,6,8,12,14)•

Linguine, Ricci di mare e Aglio Nero

19 €

Un gioco di sapori intensi. Linguine saltate con Aglio nero, Olio,
Peperoncino e Ricci di Mare con Stracciatella
(1,6,7,8,9,10,12,14)•

Tortellone di Patate al Ragù

17 €

Tortellone di Patate con Ragù Tradizionale
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)•

Pici con Sugo di Cinghiale all'Imprunetina

17 €

Pici al tipico sugo Toscano di Cinghiale con Alloro, Vino Rosso e Pepe Nero
(1,3,6,7,8,9,10,12)•

Tonnarello come vuoi tu:

17 €

Tonnarello della Tradizione a scelta tra:
Cacio e Pepe - Gricia - Amatriciana - Carbonara
(1,3,5,6,7,8,9,10,12)

Secondi

Involentino di Pasta Fillo con Verdure

Croccante di Pasta Fillo ripieno di Verdure Stagionali, servito con Hummus dolce e profumato di Ceci
(1,6,8,9,10,12)•

21 €

Parmigiana di Melanzane Viola

Parmigiana di Melanzane Viola al Forno, Pomodorini Confit, Stracciatella e Pesto di Basilico
(3,6,7,8)

21 €

Uovo 62° con Rape Rosse e Tartufo

Uovo cotto a bassa temperatura, adagiato su Crema di Rape Rosse e scaglie di Tartufo, per un equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza
(3,7,8,13)

21 €

Baccalà , Ceci e Ciliegini

Baccalà cotto a Bassa Temperatura su Crema di Ceci , olio profumato e Pomodorini confit Colorati
(4,6,8,11,13)•

25 €

Polpo alla Gallega

Polpo tenero con Puré di Patate, Paprika dolce, Zafferano e Chorizo rivisitato dalla Tradizione Spagnola
(2,4,5,6,7,8,9,11,12,14)•

26 €

Tonno alla Greca

Tonno Grigliato con Insalata Greca e Tzatziki di Cetrioli e Albicocca fresca e fruttata
(1,4,6,7,8,9,10)•

26 €

Tagliata di Manzo alla Griglia

Classica Tagliata di Scottona accompagnata da Patate Novelle e Funghi Porcini

24 €

La Cotoletta

Croccante Cotoletta di Vitella battuta e impanata, accompagnata da Pomodorini freschi, Rucola e Mayo fatta in casa
(1,3,5,6,8,9,10)

25 €

La Bistecca alla Fiorentina

Bistecca di Scottona Croata alla Griglia con Contorni di stagione
(13)

7 € /HG

Chianina Burger 100 %

Bun al Latte, Carne di Chianina media cottura, Cipolla caramellata al Vin Santo, Rigatino croccante,scaglie di Pecorino di Pienza e Mayo al Lime, servito con Patate Novelle croccanti al Rosmarino
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

23 €

Contorni della Tradizione

Patate Arrostite

6 €

Purè di Patate all'Olio Evo

6 €

Fagioli nel Fiasco

6 €

Carciofo alla Romana

6 €

Spinaci Novelli Saltati

6 €