XTHE STELLAR



Borgo San Frediano

Esperienza riservata per due o più persone.

Coccoli fritti serviti con Carpaccio di Chianina, Stracciatella fresca e Salsa Teriyaki dolce-sapida (1,6,7,8,9,10)

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

Tagliata di Scottona accompagnata da Patate Novelle e Funghi Porcini

Insalata di Fragole fresche al limone , con Crema dolce di Ricotta fresca (7)•

45€

*Non incluso nelle promozioni

per persona

The Best Stellar

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

50 € per persona

*Non incluso nelle promozioni



Menu

Antipasti

Panzanella Croccante 🕜 Panzanella rivisitata con Pomodorini Colorati, Avocado e Bufala Marinata ai Sapori Toscani (1,6,7,8,11,12)•	14 €
Carciofi alla Romana © Carciofi confit con Chips croccanti di Topinambur e Fonduta cremosa al Formaggio ANTANI "Premium Cheese Award 2019" (7,12)•	14 €
Fiori di Zucca in Carrozza Fiori di Zucca ripieni e fritti con Ricotta, limone e Acciughe del Mar Cantàbrico serviti su Tartare di Zucchine fresche alla Menta (1,3,4,7,8)•	15 €
Frittino di Mare Frittura di Calamari, Gamberi e Alici, servita con Maionese agrumata al Lime (1,2,3,4,6,7,8,10,12,14) •	16 €
Tartare di Salmone Tartare di Salmone marinato con Insalatina fresca di Finocchi e Arance, completato da Maionese all'Aneto (3,4,6,8,10,11)•	16 €
Coccoli con Chianina Coccoli fritti serviti con Carpaccio di Chianina, Stracciatella fresca e Salsa Teriyaki dolce-sapida (1,6,7,8,9,10)	15 €
Tagliere San Frediano Degustazione di Salumi tipici Toscani, Formaggi e Giardiniera di Verdure fatta in casa (1,4,7,8,9,10,12)	15 €

Primi

Gnudi Burro e Salvia Gnudi fatti in casa saltati con Burro e Salvia su crema dolce di Datterini Gialli e Mandorle croccanti (1,3,6,7,8)•	16 €
Gnocchi ai Frutti di Bosco (**) 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)•	16 €
Risotto alla Nostra Nerano Risotto mantecato alla Crema di Zucchine e Parmigiano con Pesto di Fiori di Zucca (3,5,7,8)•	16 €
Tagliatelle ai Funghi Porcini e Tartufo 🕜 Tagliatelle fresche ai Funghi Porcini con Nepitella e Tartufo fresco (1,3,5,7,8)•	18 €
Pici Cacio e Pepe con Gambero Rosso 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)•	20 €
Spaghetti freschi, Vongole e Bottarga Spaghetti alla Chitarra con Vongole, Limone e Bottarga di Muggine (1,2,3,4,6,8,12,14)•	20 €
Linguine, Ricci di mare e Aglio Nero 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)•	20 €
Ravioloni Maremmani al Cinghiale Classico Raviolo Maremmano ripieni di Ricotta e Bietola al sugo di Cinghiale all'Imprunetina (1,3,6,7,8,9,10,12)•	19€
Tonnarello come vuoi tu: Tonnarello della Tradizione a scelta tra: Cacio e Pepe - Gricia - Amatriciana - Carbonara (1,3,5,6,7,8,9,10,12)	17 €

Secondi

Scarola Saltata

Involtino 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 €
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	25 €
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 Carbone Vegetale e Sesamo, Carne di Chianina media cottura, Cipolla caramellata al Vin Santo, Rigatino croccante, fonduta di Pecorino 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 Arrosto	6€
Purè di Patate all'Olio Evo	6€
Fagioli nel Fiasco	6€
Carciofo alla Romana	6€

6€