

i nostri TAGLIERI



LA SELEZIONE DI FORMAGGI 14

Con fresco pura capra, pecorino di Pienza semistagionato, bagòss, blu di Langa

Allergeni: LATTE E DERIVATI

LA SELEZIONE DI SALUMI 12

Con mortadella di Prato igp, prosciutto stagionato Marini, salame toscano, sbriciolona

Allergeni: NO

ANTIPASTI



FLAN DI PECORINO DI GROTTA 12

Su crema di porri e pere al balsamico

Allergeni: UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

CARPACCIO DI MANZO 13

Carpaccio di manzo scottato con granella di pistacchio di Bronte dop, avocado e salsa all'uovo

Allergeni: UOVA E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI, SENAPE E DERIVATI

TERRINA DI FEGATINO 11

Con cuore di confettura di fragole, crostini di pane nero fatti in casa e ristretto di scalogno e fragole

Allergeni: GLUTINE, LATTE E DERIVATI

CARTOCCIO DI MARE 13

Con crocchette di baccalà e patate, mozzarella in carrozza di burrata e acciughe, alici fritte

Allergeni: GLUTINE, PESCE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

PRIMI



TORTELLI DI RICOTTA E PATATE 14

Tortelli di ricotta e patate fatti in casa con condimento a vostra scelta: pesto di basilico fatto in casa, fagiolini e pomodori piccadilly confit oppure ragout di coniglio

Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI

TAGLIOLINI CON CREMA ALLO ZAFFERANO, FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE 14

Tagliolini fatti in casa con crema allo zafferano, fiori di zucca spadellati e guanciale amatriciano croccante

Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI

COUS COUS ALLA TRAPANESE 16

Con calamaro, polpo, gambero, cozze e vongole, servito con brodo piccante a parte

Allergeni: GLUTINE, CROSTACEI E DERIVATI, PESCE E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI, MOLLUSCHI E DERIVATI

LA CALAMARATA 17

Con gamberi, zucchine e pomodorini ciliegini

Allergeni: GLUTINE, CROSTACEI E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI



Piatto vegetariano

SECONDI



COTOLETTA DI CECI 16

Cotoletta frita di ceci con maionese allo zenzero su insalatina, servita con stick di patate fritte

Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, SENAPE E DERIVATI



CONIGLIO STUFATO 20

Con olive, pinoli e carote saltate al burro e timo

Allergeni: LATTE E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



BACCALÀ A BECCAFICO 20

Con caponata di melanzane

Allergeni: GLUTINE, PESCE E DERIVATI, SEDANO E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

FRITTURA DI MARE 19

Con verdure in pastella

Allergeni: GLUTINE, CROSTACEI E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, PESCE E DERIVATI

DALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA 6/hg

Allergeni: NO

CONTROFILETTO / CON CONDIMENTO 17/21

Allergeni: NO

FILETTO / CON CONDIMENTO 21/25

Allergeni: NO

GALLETTO AL MATTONE 18

Allergeni: NO

POLPO ALLA GRIGLIA 21

Con insalata di patate, olive e pomodori piccadilly

Allergeni: MOLLUSCHI E DERIVATI

CONTORNI

PATATE ARROSTO 5

Allergeni: NO

INSALATA DI POMODORI E BASILICO 5

Allergeni: NO

BIETOLINE SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 5

Allergeni: NO

VERDURE MISTE IN PASTELLA 6

Allergeni: GLUTINE, UOVA E DERIVATI

