

Tradizione

La selezione di salumi del Casentino con crostino nero Toscano, capperi e acciughe

Gli gnudi di ricotta e spinaci su vellutata di piselli al lardo di Colonnata e pomodori essiccati al timo limonato

La tagliata di vitellone al fior di sale con flan di zucchine e salsa al pane nero

Il semifreddo al miele d'acacia e cantucci, mele emulsionate all'olio extra vergine d'oliva

€ 50,00 le quattro portate

Innovazione

La passatina di ceci con il baccalà mantecato al rosmarino

Lo sgombro marinato al ginepro su pesto di basilico e pecorino Toscano

I ravioli di pappa al pomodoro e caprino alle seppie e schiuma di basilico

Il branzino di lenza al vapore con patate croccanti alla maggiorana e julienne di zucchine saltate

La crema caramellata al Vin Santo

€ 62,00 le cinque portate

Gli Antipasti

Lo sgombro marinato al ginepro su pesto di basilico e pecorino Toscano € 15,50

La passatina di ceci con il baccalà mantecato al rosmarino € 14,50

Il budino di pecorino ai pistilli di zafferano, cipollotto grigliato e mostarda di peperoni rossi € 16,00

L'insalata di lingua di vitellino con gamberi siciliani e vinaigrette al balsamico € 18,50

La tartara di maialino dell'Appennino Tosco-Emiliano al fior di finocchio con galletta di pane nero e uova di quaglia € 15,50

I Primi

La carabaccia: zuppa di cipolle, fave e piselli all'agretto di vinsanto € 12,50

I ravioli di pappa al pomodoro e caprino alle seppie e schiuma di basilico € 17,50

Il Risotto Carnaroli mantecato allo zafferano della Val d'Orcia con zucchine e caprino fresco € 17,50

La carbonara di tagliolini con ciccioli di maialino nero e vongole veraci € 16,50

Le pappardelle al ragù di nana al coltello con verdure e rosmarino € 14,50

I Secondi

Il branzino di lenza al vapore con patate croccanti alla maggiorana e julienne di zucchine saltate € 26,00

Il petto di galletto alla senape, la sua coscia croccante con millefoglie di verdure alle erbe € 21,50

Il filetto di maialino avvolto nel lardo di Colonnata, purea di mele granny smith e scalogni glassati al miele e aceto € 23,50

L'agnello Toscano: lo scottadito, la coscia cotta a bassa temperatura e lo sformato di coratella e pomodoro € 23,50

La Fiorentina di Vitellone con fagioli toscanelli e zucchine grigliate (1,2 kg) € 60,00

Simona Di Goro - Maitre D'Hotel

Davide Canella - Chef