

Il sapore dell'arte nel piatto

Antipasti

- Vellutata di porri e patate con porcini saltati al timo e tartufo* 16
- Burratina affumicata con radicchio alla brace e crudo di Scarpaccia* 13

Primi

- Sformatino di quinoa e verdure al salto in contorno di ceci al curry* 15
- Ventaglio di crêpes ripiene di ricotta e spinaci in salsa di besciamella ai funghi* 16

Secondi

- Classico della tradizione crostone di pane toscano e seppie in zimino* 18
- Guancetta di manzo stracotta alla birra con polenta bianca mantecata cacio e pepe* 20

Dolce

- Sorbetto fresco di menta e basilico* 5

Il sapore dell'arte nel piatto

Le nostre combinazioni

Antipasto - primo 25,00€

Antipasto - secondo 28,00€

Primo - secondo 30,00€

Antipasto - primo - secondo 38,00€

Tutti i menu sono comprensivi di acqua e caffè