

# Antipasti



*Cominciamo dalle  
delizie della nostra Terra*

- Degustazione in tagliere di Porta  
San Frediano (per due persone) (1,7,8,9) 22*
- Sformatino disordinato di melanzane grigliate,  
scamorza affumicata con coulis di pomodoro  
e basilico in vaso (7) 11*
- Sotto bosco di funghi saltati al timo  
con bric croccante (1,7) 13*
- Battuta di scottona fiorentina condita con  
pomodori secchi, olive taggiasche, gorgonzola  
al miele di Scarpaccia e tarallo sbriciolato (1,7) 17*

## *E di Mare*

*Spadellata di mare, molluschi di scoglio con  
pomodorino giallo e rucola (2,4,14)*

16

*Carpaccio di salmone reale marinato a secco  
alle rape dolci, servito su novella di fine estate,  
arancio pelato a vivo e cipolla caramellata (4,14)*

15

*Ranfa di piovra panata e fritta, con patata  
schiacciata alla brace e yogurt greco (1,7,14)*

16

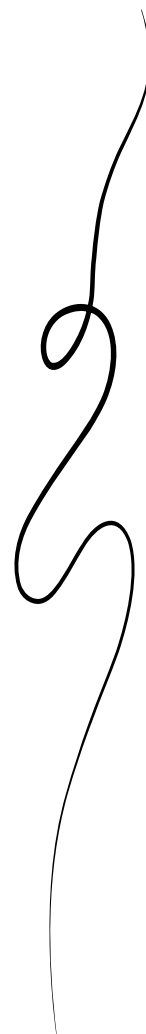
*Consummé di cozze della costa degli Etruschi,  
con crostone di pane toscano agliato (1,14)*

15

*Tartare rossa di pinna gialla con frutti rossi,  
glassa al limone di Pietrasanta (1,4)*

17

*Antipasti*



# Primi



## Di Terra

*Pici cacio e pepe schiacciato a coltello e crumble  
di guancialetta cinta senese (1,7) 16*

*Risotto di erbe al salto, stracciatella di bufala e  
nocciole tostate (min. per due persone, prezzo cad.) (1,7,8) 16*

*Pappardella larga allo stracotto di vitello  
consumato con vernaccia di San Gimignano,  
strascicato al pecorino Toscano (1,7,12) 16*

*Raviolo di carne bianca panato alla frutta  
secca in salsa di zucchine e scaglie di pecorino (1,5,7,8) 17*

## Di Mare

*Linguina con calamaretti small, crema di zucca  
e basilico di cristallo (1,14)*

18

*Pacchero tiepido saltato con frutti di mare,  
pomodorino giallo e stracciatella di bufala (1,2,4,7,14)*

17

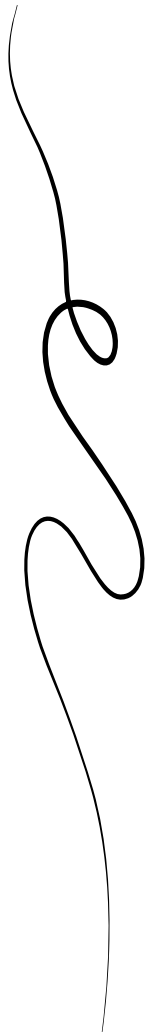
*Spago classico bianco alle vongole di Orbetello (1,14)*

16

*Gnocchetto di patate con pesce spada, datterino,  
melanzane fritte e scamorza affumicata (1,4)*

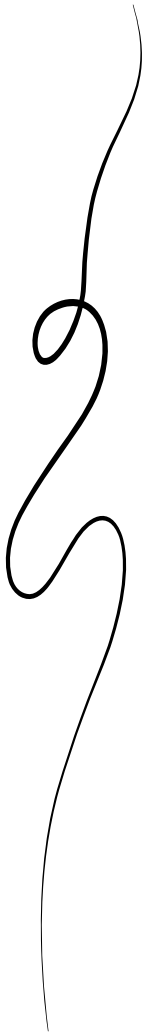
18

Primi



# Secondi

## Di Terra

- 
- Selezione di formaggi e confetture* (7) 22
- Tagliata di manzo adagiata su rucola selvatica  
e petali di grana con funghi porcini al salto* (7) 23
- Suprema di faraona a 62° glassata all'arancia  
e vino Porto* (7,12) 20
- Filetto di manzo scottato a vivo e coccolato in  
burro di bufala e mazzetto aromatico di fine estate* (7) 25

## *Il nostro Pesce*

<i>Il nostro pescato del giorno</i> (2,4)	6 €/kg
<i>Tagliata di tonno in cottura unilaterale, panata al sesamo e misticanza di inizio autunno</i> (4,11)	22
<i>Frittura del fine pesca con verdure pastellate e cipolla in agrodolce</i> (1,2,4,14)	20
<i>Calamari scottati a pelle con verdure dell'orto alla griglia e salmoriglio alla salsa verde</i> (4)	18
<i>Branzino in bella vista con patate, capperi e olive</i> (4)	24

*Secondi*



## Le nostre Bistecche

Secondi

<i>Costata di Chianina IGP</i>	5,5 €/hg
<i>Fiorentina di Chianina IGP</i>	6 €/hg
<i>Costata di Manzetta Prussiana</i>	6 €/hg
<i>Fiorentina di Manzetta Prussiana</i>	6,5 €/hg
<i>Costata di Vacca Galiziana IGP</i>	6,5 €/hg
<i>Fiorentina di Vacca Galiziana IGP</i>	7 €/hg
<i>Costata di Mazoy (Scottona Polonia)</i>	4,5 €/hg
<i>Fiorentina di Mazoy (Scottona Polonia)</i>	5 €/hg

## Contorni

<i>Verdure di stagione grigliate</i>	6
<i>Patate arrosto</i>	5
<i>Fagioli al fiasco</i>	6

## *Dolci di nostra produzione*

*Parfait allo zenzero con caramello alle pere  
e the nero (3,7,12)*

7

*Crème brûlée all'arancia flambata al tavolo (3,7)*

7

*Cheesecake all'italiana con pesche nettarine  
e limoncello (1,7,12)*

7

*Vinsanto Occhio di Pernice e Cantuccini  
di Prato (1,3,8,12)*

9

*Soufflé al cioccolato dal cuore morbido e gelato  
al pistacchio (3,7,8)*

7

*Frutta mista*

6

*Dolci*





*Gentilissimo cliente, se ci fossero problematiche per intolleranze o allergie ti preghiamo di consultare la guida in calce o chiedere al personale sia per il cibo che per le bevande.*

**ELENCO ALLERGENI - REGOLAMENTO UE 1169/2011**



Le sostanze che possono provocare allergie e intolleranze alimentari, se presenti nei piatti del menù, vengono indicate con il numero corrispondente

*Coperto e pane: +2,5€*