

Vi presentiamo la nostra selezione di piatti fiorentini e toscani stagionali, tradizionali ma insoliti, curiosi e preparati con ingredienti 99% toscani. Riportiamo in città la cucina rurale.

## Antipasti

Collo di gallina ripieno con giardiniera, salsa verde e maionese fatte in casa	€ 11,00
Mousse di pecorino, baccelli freschi e prosciutto di Cinta Senese croccante	€ 12,00
Trota Fario del Casentino alla Torrigiani	€ 12,00
Vellutata di asparagi con crostini di pane	€ 9,50
Bigné salati fatti in casa alla mousse di caprino con crema di piselli	€ 11,00
Gran tagliere di insoliti e curiosi salumi e formaggi artigianali nostrali con coccoli, confetture artigianali di frutta e verdura, miele toscano bio (min. 2 pax)	€ 49,00
<u>Solo Salumi con coccoli - Solo Formaggi con confetture e miele</u>	€ 28,00

## Primi Piatti

Tagliatelle ai funghi prugnoli nostrali	€ 13,00
Risotto agli asparagi e scaglie di Gran Mugello Ubaldino	€ 12,00
Gnocchi di patate al blu di capra, dadolata di pera caramellata e fresca, e noci nostrali	€ 13,00
Tagliolini al ragù di tinca e piselli	€ 13,00
Pici senesi tirati a mano al ragù di fagiano	€ 12,00

## Secondi Piatti

Scottiglia di cacciagione con crostone di pane e fagoli Zolfini nostrali all'olio EVO	€ 19,00
Frittura di pesce d'acqua dolce e verdure di stagione fritte con maionese fatta in casa	€ 18,00
Tagliata di diaframma con asparagi all'olio EVO	€ 17,00
Garmugia lucchese di piselli, baccelli, asparagi e carciofi con crostone SlowFood di Marrocca di Casole in Lunigiana	€ 16,00
Rollè di coniglio nostrale allevato a terra al forno con verdure di stagione arrosto	€ 18,00
Capretto nostrale al forno con carciofi stufati	€ 19,00

## Contorni

Asparagi all'olio EVO toscano	€ 9,00
Fagioli Zolfini bio nostrali all'olio EVO toscano	€ 8,00
Spinaci all'agro	€ 4,50
Patate arrosto al rosmarino	€ 4,50
Piselli alla fiorentina	€ 8,00

Coperto € 3,00; Acqua trattata 0,75 lt. € 2,00; Caffè Illy € 1,50; Soft drinks € 3,50; Birra artigianale € 6,50;  
Amari&Distillati € 4,00

A vostra disposizione, chiedendo al personale di sala, un documento con indicato, piatto per piatto come previsto dal Regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, l'eventuale presenza dei principali nutrienti fonti di allergie.