

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

Tonnetto alla maniera del Chianti con fagioli Zolfini all'olio € 13,00

Sbroscia di pesce di acqua dolce con crostini di pane all'Aglione della Valdichiana d.o.p. € 12,00

Insalata di zucchine marinate con pomodori secchi e olive nere nostrali € 11,00

Crudi, ostriche e carpaccio di pesce d'acqua dolce (per 2 pax) € 29,00

Gran tagliere di insoliti e curiosi salumi e formaggi artigianali nostrali con coccoli, confetture artigianali di frutta e verdura e miele toscano bio (min. 2 pax) € 49,00

Solo Salumi con coccoli - Solo Formaggi con confetture e miele € 28,00

Primi Piatti

Tagliatelle al ragù di capriolo € 12,00

Risotto sulla tinca e caviale di trota € 12,00

Ravioli di ricotta e limone con passata rustica di zucchine fiorentine alla menta € 13,00

Testaroli SlowFood all'olio nostrale bio e scaglie di pecorino con briciole di Marrocca della Lunigiana Slowfood € 12,00

Pici senesi tirati a mano alla crema di Aglione della Valdichiana d.o.p. € 13,00

Secondi Piatti

Scottiglia di casentinese in bianco con crostone di pane e fagioli Zolfini nostrali all'olio EVO	€ 19,00
Salmerino del Casentino alla Torrigiani con bietole saltate	€ 17,00
Tagliata di diaframma di manzo con insalata di pomodori	€ 17,00
Millefoglie di melanzana al forno, pomodoro nostrale fresco, mousse di pecorino e olio al basilico	€ 16,00
Rollè di coniglio nostrale allevato a terra al forno con verdure di stagione arrosto	€ 18,00
Capretto nostrale a bassa temperatura con melanzane al funghetto	€ 19,00

Contorni

Melanzane al funghetto	€ 4,50
Fagioli Zolfini bio nostrali all'olio EVO toscano	€ 8,00
Bietole saltate	€ 4,50
Fiori di zucca fritti	€ 6,00
Insalata mista verde con pomodori	€ 4,50

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.