

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

- Lesso tiepido di collo di gallina ripieno di macinato di vitella alla erbe aromatiche con giardiniera, salsa verde e maionese fatte in casa € 12,00
- Sedanini ripieni e fritti alla pratese con salsa al pomodoro € 12,00
- Bignè salati fatti in casa alla mousse di pecorino con passata rustica di cicoria € 12,00
- Bocconcini di storione ubriaco alla Vernaccia con spinaci saltati € 14,00
- Chioccioline alla sestese € 9,50
- Sbroscia di fagioli borlotti e zucca con crostini di Marocca di Casola Presidio SlowFood € 11,00

Primi Piatti

- Tagliatelle fresche ai funghi porcini nostrali € 14,00
- Risotto alla zucca con Blu Mugello e mandorle tostate € 14,00
- Gnocchi di patate con ragù di pesce d'acqua dolce e polvere di fieno greco € 13,00
- Testaroli SlowFood al ragù bianco di coniglio ruspante e olive nere di Ferrandina Presidio SlowFood al forno € 14,00
- Ravioli di ricotta e arancia con ragù bianco di cinghiale al dragoncello € 14,00

Secondi Piatti

Ossobuco di vitella a bassa temperatura con dadolata di verdure e patate schiacciate all'olio	€ 24,00
Filetto di siluro alla verbena con crema di pane&pomodoro e catalana di verdure di stagione	€ 17,00
Tagliata di diaframma di manzo con cicoria saltata	€ 18,00
Spicchi di zucca arrosto con passato di carote allo zenzero e cavolo verza saltato all'aceto di vino	€ 16,00
Fagiano in umido con purè di sedano rapa	€ 19,00
Rollè di coniglio nostrale allevato a terra al forno con verdure di stagione arrosto	€ 21,00

Contorni

Patate di montagna nostrali al forno	€ 6,00
Funghi nostrali trifolati	€ 8,00
Spinaci saltati	€ 6,00
Fagioli Zolfini bio nostrali all'olio EVO toscano	€ 9,00
Purè di sedano rapa	€ 6,00

Coperto € 3,50; Acqua microfiltrata 0,75 lt. € 2,00; Caffè Illy € 2,00; 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.