

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 € 12,00

Mousse di pecorino, baccelli freschi e Tarese del Valdarno Presidio SlowFood croccante € 13,00

Gran piatto di tartare, carpacci e crostini di pesce d'acqua dolce € 29,00

Vellutata di piselli freschi alla menta con crostini di pane € 11,00

Chioccioline alla sestese € 9,50

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) € 55,00

Solo Salumi con coccoli - Solo Formaggi con confetture e miele € 29,00

## Primi Piatti

Tagliatelle al ragù bianco di capretto € 14,00

Risotto agli asparagi e scaglie di Gran Mugello Ubaldino € 13,00

Tagliolini al ragù di tinca e tinca e piselli sgranati € 13,00

Ravioli di ricotta e arancia con ragù bianco di cinghiale al dragoncello € 14,00

Testaroli pontremolesi Presidio SlowFood all'olio bio e scaglie di pecorino con crostini di Marocca di Casola Presidio SlowFood € 13,00

## Secondi Piatti

Agnello nostrale bio al forno con salsa fricassea e piselli alla fiorentina	€ 21,00
Frittura di pesce gatto con asparagi all'agro	€ 18,00
Coratella di agnello nostrale con carciofi stufati	€ 17,00
Garmugia lucchese di piselli, baccelli, asparagi e carciofi con crostone di Marocca di Casola Presidio SlowFood	€ 17,00
Scottiglia casentinese di pollo, anatra e coniglio con fagoli cannellini nostrali all'olio e crostone di pane	€ 19,00
Rollè di coniglio nostrale allevato a terra al forno con verdure di stagione arrosto	€ 21,00

## Contorni

Insalata mista di radicchi scoltellati	€ 6,00
Piselli alla fiorentina	€ 9,00
Agretti al limone	€ 7,00
Fiori di zucca fritti	€ 9,00
Asparagi all'olio EVO toscano	€ 9,00

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.