

## ANTIPASTI

Selezione di terra  
Selection of meat starters  
€20

Battuta a coltello con uovo marinato  
Beef tartare with marinated egg  
(3.10) €15

Selezione di formaggi  
Selection of cheeses  
(7) €14

Burrata con acciughe e pomodorini dolci  
Burrata cheese with anchovies  
and cherry tomatoes  
(4.7) €13

## PRIMI

Gnocchi con fonduta di Parmigiano,  
su crema di zucca e  
pancetta croccante  
Gnocchi with Parmigiano fondue  
in pumpkin cream and  
crunchy bacon  
(1.7) €14

Tortelli maremmani  
fatti a mano al ragù  
Homemade tortelli filled  
with spinach and  
ricotta cheese with ragôut sauce  
(1.3.7.8.12) €14

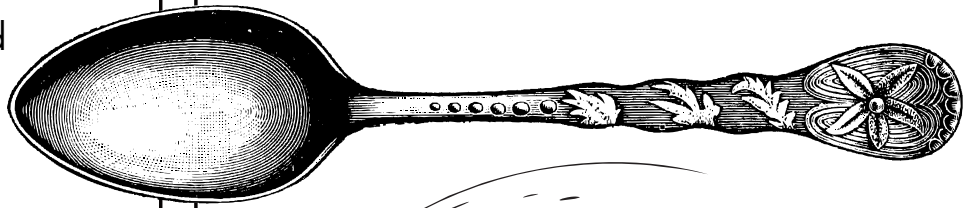
I nostri paccheri  
Paccheri with pistachio pesto,  
tomatoe and stracciatella cheese  
(1.7.8) €14

\*Totani ripieni su crema di broccoli  
\*Squid filled with ricotta cheese,  
codfish and pistachios  
served with broccoli cream  
(3.4.7.8) €15

\*Baccalà ghiotto con polenta al forno  
\*Stewed codfish bites cooked  
in tomatoe sauce and olive served  
with roasted polenta  
(4) €15

\*Polpo croccante con passata di ceci  
\*Fried octopus with chickpeas cream  
(1.4.14) €15

Selezione di mare  
Selection of seafood starters  
€20



\*Spaghetti al baccalà  
mantecato con pesto di cavolo nero  
\*Spaghetti with creamed codfish and  
black cabbage  
(1.4.7.8) €15

\*Pici al ragù di polpo  
\*Pici with octopus ragôut  
(1.9.12.14) €15

# SECONDI

Guancia brasata al vin santo  
Beef cheek braised in vin santo  
(12) €18

Tagliata di manzo con patate  
al rosmarino

Cut of beef with rosemary potatoes  
€18

Costoletta di maiale laccato al miele  
su purè di patata dolce  
Pork chop laquered with honey  
served on sweet potatoe puree  
(7) €16

Coniglio in porchetta  
con verdure di stagione  
Rabbit wrapped in bacon  
with seasonal vegetables  
€18

\*Granfritto di mare

\*Mixed fried seafood  
(1.2.4.14) €20

\*Tagliata di tonno con  
cavolo arrosto e porri fritti

\*Cut of tuna served with  
roasted cabbage and fried leek  
(1.4) €18

\* Totani gratinati alle mandorle  
con maionese fatta in casa

\*Squid gratinated with almond  
and homemade maionayse  
(1.8.14) €18



## CONTORNI

Patate arrosto  
Roasted potatoes  
Verdure di stagione  
Seasonal vegetables

Insalata mista  
Mixed salad

Patate fritte  
Fried potatoes

- Acqua 75 cl €3
- Acqua 37.5 cl €2
- Vino a calice €6
- Prosecco a calice 6€
- Franciacorta o Trento
- DOC a calice 8€
- Champagne a calice €15

- Water 75 cl €3
- Water 37.5 cl €2
- Glass of wine €6
- Glass of prosecco €6
- Glass of Franciacorta or Trento  
DOC 8€
- Glass of Champagne €15

\*In caso di mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti congelati o abbattuti.

\*In case of lack of fresh products we will use frozen product.

Questo menù contiene allergeni, per chiarimenti contattare il personale di sala

This menu contains allergens for more clarification contact our service staff.

PER FINIRE...

I NOSTRI FORMAGGI

DA

ACCOMPAGNARE CON



Pecorini semistagionati  
del Ranieri  
Pecorini stagionati  
del Ranieri  
Pecorini semistagionati  
del Fiorini  
Riserva  
del Fondatore  
Bucciafiiorita  
del Tanda


. Appassito di Tufo  
Bargagli

. Vermouth  
Contratto

. Aleatico  
Aldobrandesca

. Sauternes  
Château

Bastor-Lamontagne



Confetture  
di nostra  
produzione

PER DELIZIARVI...

## MOKACCINO

Crema di mascarpone  
Pan di Spagna al cioccolato  
Finito con cioccolato fuso e caffè

## ZUPPA INGLESE

Crema pasticcera  
Pan di Spagna imbevuto  
con Alchemers

## LE NOSTRE TORTE

Torte di nostra  
produzione fatte  
secondo la tradizione

## TIRAMISÙ

Crema di mascarpone  
Pavesini imbevuti nel caffè  
Cacao amaro

## I NOSTRI DOLCI

## DA ACCOMPAGNARE CON

Vinsanto  
Fanti

Recioto Fiorato  
Tommasi

Passito di Pantelleria  
Solidea

Moscato d'Asti  
La Spinetta

