

MENU



SECONDI PIATTI

ANTIPASTI

TAGLIERE OFFICINA	€ 12,00
Salumi, formaggi, crostini, sott'oli, miele, marmellate e coccole	
TAGLIERE DI COCCOLE	€ 9,00
Coccole, prosciutto e stracchino	
TAGLIERE DEL CACIO ITALO-FRANCESE	€ 10,00
Selezione di formaggi toscani e francesi	
TAGLIERE DI BRUSCHETTE DI POLENTA	€ 9,00
1) Lardo e Miele 2) Funghi e Fonduta 3) Ragù	
ARANCINO DI TRIPPA CON PORRI, PATATE E GORGONZOLA	€ 10,00
VELLUTATA DI TOPINAMBUR E PANCETTA CROCCANTE	€ 10,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PECORINO E LARDO MANTECATO CON TUORLO D'UOVO	€ 10,00
PAPPARDELLE CON GUANCIA DI VITELLO E CROUTONS AL ROSMARINO	€ 10,00
GNOCCHETTI DI RICOTTA CON CREMA DI CAVOLFIORRE, PROSCIUTTO CRUDO ESSICCATO E GOCCE DI GORGONZOLA	€ 10,00
RISOTTO AL VINO ROSSO CON CREMA DI CAPRINO E MIRTILLI	€ 10,00
RAVIOLI AL CACAO DI RICOTTA SALATA E PERE SALTATI CON BURRO E MIELE	€ 12,00
BRODETTO ALLO ZAFFERANO CON RAVIOLI DI OSSOBUCO, CAROTE, BROCCOLETTI E SPINACI NOVELLI	€ 12,00

TARTARE DI MANZO CON CESTINO DI PARMIGIANO E ARANCE CAMELLATE ESSICcate € 12,00

TARTARE DI MANZO AL VINO ROSSO CON CIALDE DI PANE, CREMA DI PARMIGIANO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA € 12,00

ANATRA CON PUREA DI TOPINAMBUR E SALSA AI MIRTILLI € 15,00

QUAGLIETTE CON CIPOLLINE DI TROPEA SOTT'ACETO E CARCIOFI SCOTTATI € 15,00

BRASATO DI MANZO AL CHIANTI CON VERDURINE FRITTE IN PASTELLA € 12,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 15,00

FILETTO DI MANZO ALLA RIDUZIONE DI BALSAMICO E CREMA DI SEDANO RAPA € 18,00

FILETTO DI MANZO IMPANATO DI FOCACCIA AL CAVOLO NERO CON SALSA DI VINSANTO E MIELE € 18,00

TAGLIATA DI MANZO € 38,00 al Kg

BISTECCA FIORENTINA € 45,00 al Kg

HAMBURGER / CHEESEBURGER con patate € 9,00

LA BOURGUIGNONNE € 15,00 a persona (min. 2 pers.)

CONTORNI

€ 3,00

**VERDURE GRIGLIATE
INSALATA MISTA
ERBETTE SALTATE
PATATE FRITTE
FAGIOLI / CECI**

CARTA DEI DOLCI



DOLCI

SPONGECAKE CALDA AL CIOCCOLATO CON CREMA D'ARANCE	€ 5,00
CHEESECAKE NEW YORK	€ 5,00
TIRAMISU AL TE' VERDE CON BASE DI SAVOJARDO MORBIDO	€ 5,00
DELIZIA ALLA CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE BIANCO E NOCCIOLE	€ 5,00
PERE CAMELATE CON CREMA AL MASCARPONE E GORGONZOLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO	€ 5,00
CANTUCCINI CON VIN SANTO	€ 5,00
PANBRIACONE E GELATO ALLA CREMA	€ 5,00
MACEDONIA	€ 5,00

VINI DOLCI

AL CALICE

MOSCATO D'ASTI DOCG 2017, Cantine Amerio Rocco, Canelli (AT) - PIEMONTE	€ 5,00
RECIOTO DI SOAVE DOCG 2012, Az. Agr. Suavia, Fittì di Soave (VR) - VENETO	€ 5,00
VIN SANTO 2011, Fattoria Montellori, Fucecchio (FI) - TOSCANA	€ 5,00
ALEATICO ELBA PASSITO 2015, Mola, Porto Azzurro (LI) - ELBA, TOSCANA	€ 5,00
ORO DI VILLA PURI 2004, MOSCATELLO MUFFATO Villa Puri, Bolsena (VT) - LAZIO	€ 5,00
ZIBIBBO LIQUOROSO, Angileri, Marsala (TP) - SICILIA	€ 6,00
SAUTERNES Cuvée Fillette AOC 2004 Rousset-Peyraguey, Preignac, BORDEAUX - FRANCIA	€ 5,00
BANYULS Capbeart AOC Paul Herpe, Narbonne, LANGUEDOC - FRANCIA	€ 5,00