



ANTIPASTI IL MARE

PANZANELLA DI MARE € 17

IL GUSTO FRESCO DELL'ESTATE: PANE CROCCANTE, POMODORI SUCCOSI E VERDURE DI STAGIONE, ARRICCHITI DA PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI. UNA PANZANELLA LEGGERA MA INTENSA, CON TUTTO IL PROFUMO DEL MARE. (4-8-9-13)

COZZE NEL BOSCO € 14

COZZE FRESCHE E GOTA, ACCOMPAGNATE DA FRUTTI DI BOSCO PER UN INCONTRO SORPRENDENTE DI SAPORI DI MARE E DOLCEZZA."

ACCIUGHE FRITTE € 13

LE ACCIUGHE, SELEZIONATE PER LA LORO FRESCHEZZA, VENGONO LEGGERMENTE INFARINATE E FRITTE FINO A RAGGIUNGERE UNA DORATURA PERFETTA, MANTENENDO COSÌ UNA CONSISTENZA TENERA E SAPORITA. (1-5-9-14)

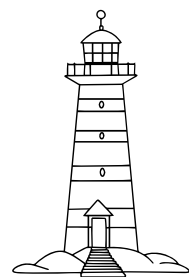
IL PAZZO € 18

QUATTRO ANTIPASTI, UN SOLO PIATTO.
PANZANELLA DI MARE, COZZE NEL BOSCO, ACCIUGHE FRITTE E CARPACCIO MARINATO, PER CHI AMA PROVARE TUTTO!" (1-4-5-8-9-12-14)



CARPACCIO MARINATO A SECCO

OGNI GIORNO UN PIATTO UNICO: PESCE FRESCO SCELTO DALLA VETRINA IN SALA. (5)



PRIMI

STROZZAPRETI RAGÙ DI SEPPIA € 15

UN PRIMO PIATTO CHE PROFUMA DI MARE E CREATIVITÀ: STROZZAPRETI FRESCHI AVVOLTI DA UN RAGÙ DI SEPPIA SAPORITO E DELICATO. (4-9-12-14)

MEZZELUNE MEDITERRANEE € 17

PASTA FRESCA RIPIENA DI MELANZANE DELL'ORTO, STRACCIATELLA CREMOSA, COZZE FRESCHISSIME E POMODORINI CONFIT. UN MORSO DI DOLCEZZA VEGETALE E SAPIDITÀ DI MARE. (1-3-4-9-14)



PIATTO DEL GIORNO

"IL FUORI MENÙ È IL NOSTRO MODO, IN PARTICOLARE DELLO CHEF SIMONE CECCHERINI DI FARVI SCOPRIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO."

SECONDI



PESCE A FORMA DI PESCE

IL MARE IN SALA:

PESCE FRESCO A VISTA NELLA NOSTRA VETRINA, ESALTATO DALLA PASSIONE DELLO CHEF "SIMONE CECCHERINI. (5)



DA 50 €/KG

CALAMARI E GAMBERI FRITTI € 20

CALAMARI E GAMBERI FRESCHI DELL'ARGENTARIO, LEGGERMENTE INFARINATI E FRITTI FINO A OTTENERE UNA DORATURA IMPECCABILE. SERVITI CON SPICCHI DI LIMONE. FRESCHEZZA E VIVACITÀ PROVENIENTI DALLA COSTA TOSCANA, IDEALI DA ASSAPORARE CON UN GOCCIO DI LIMONE. (1-4-8)

CARAMELLA DI POLPO € 20

TENTACOLI DI POLPO DEL MEDITERRANEO SERVITO IN "CARAMELLA" DI CARTA DA FORNO, CHE PRESERVA TUTTI I SAPORI. L'ACCOMPAGNAMENTO DI ESSENZE MEDITERRANEE, ARRICCHITO DA UN TOCCO DI ROSMARINO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, CREA UN PIATTO ELEGANTE E INTENSAMENTE PROFUMATO. (4-12-13)

ARROSTO DI TONNO € 29

TRANCIO DI TONNO FRESCO SCOTTATO E RIFINITO AL FORNO, PROFUMATO CON ERBE MEDITERRANEE E UN FILO D'OLIO EXTRAVERGINE. SERVITO CON MILLEFOGLIE DI PATATE (5-3)

GAMBERONI E SCAMPI IN CATALANA € 36

CROSTACEI FRESCHI CON VERDURE CROCCANTI, FRUTTA DI STAGIONE E PROFUMO D'AGRUMI CON UN PREAVVISO DI 24 ORE LA POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE ASTICE (4-12-13)

CONTORNI

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA €6 SPINACI SALTATI €6 PATATE ARROSTO DI CETICA €6 INSALATA VERDE O MISTA €6
FAGIOLI CANNELLINI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA €6 POMODORINI FRESCHI DELL'ORTO €6 SONO STRAORDINARI!

BURRATA FRITTA

€ 12

CUORE CREMOSO RACCHIUSO DA UNA DORATURA CROCCANTE. CONTRASTI DI CONSISTENZE CHE ESALTANO LA FRESCHEZZA DEL LATTE E LA GOLOSITÀ DELLA FRITTURA LEGGERA. (1-3-9-14)

ANTIPASTI

LA TERRA

LE COCCOLE

€ 14

SOFFICI COCCOLI FRITTI ACCOMPAGNATI DA STRACCHINO FRESCO E PROSCIUTTO DI SCARPACCIA, CARATTERIZZATO DA UNA STAGIONATURA LENTA E SAPORI INTENSI. UN MIX PERFETTO DI CREMOSITÀ E CROCCANTEZZA. (1-3-9)

TRIS DI UOVA E DI TARTARE MUCCA

€ 15

CARNE FRESCA DI QUALITÀ SUPERIORE FINEMENTE BATTUTA AL COLTELLO, SERVITA AL NATURALE PER ESALTARE IL SUO SAPORE AUTENTICO. ACCOMPAGNATA DA UN TRIS DI DIVERSE COSISTENZE DI UOVA DI QUAGLIA (1-9-14)

TAGLIERE RISTORO

€ 30

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

UN ASSORTIMENTO DI ECCELLENZE DEL TERRITORIO, CON FORMAGGI A LATTE CRUDO E SALUMI ARTIGIANALI SELEZIONATI. SAPORI AUTENTICI CHE RACCONTANO LA TRADIZIONE E LA QUALITÀ DELLE NOSTRE TERRE. (3)

PRIMI

PICI TRAFILATI A MANO AL RAGU DI LAMPREDOTTO.....

€ 14

PICI ARTIGIANALI TIRATI A MANO, SERVITI CON UN RAGÙ DI LAMPREDOTTO STUFATO LENTAMENTE IN POMODORO E AROMI TOSCANI. (9-12)

CAPPELLACCI RIPIENI DI... PAPPAL POMODORO

€ 15

CAPPELLACCI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PAPPAL POMODORO AROMATICA, SERVITI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. UN INCONTRO ELEGANTE TRA TRADIZIONE TOSCANNA E CUCINA CONTEMPORANEA. (9-14)



PIATTO DEL GIORNO

"IL FUORI MENÙ, È IL NOSTRO MODO, IN PARTICOLARE DELLO CHEF SIMONE CECCHERINI DI FARVI SCOPRIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO."

SECONDI

FASSONA X LIMOUSINE

€/KG 65

ALLEVAMENTO LE COLMATE, DI FAMIGLIA (PISTOIA)
+30 GIORNI DI FROLLATURA
24 MESI DI ETÀ (SCOTTONA)

MARCHIGIANA

€/KG 75

SPECIALE SELEZIONE DI RICCARDO RANZANI AVICARNI
+40 GIORNI DI FROLLATURA
FINO A 4 ANNI DI ETÀ (VITELLO BIANCO)

"LA BISTECCA"



PIEMONTESE

€/KG 71

SELEZIONE DEI F.LLI FACCIA (CUNEO)
+40 GIORNI DI FROLLATURA
DA 4 ANNI FINO A 8 ANNI DI ETÀ (VACCA)

DUCHESSA DI WOLF

€/KG 86

OLTRE 10 MA QUALCHE ESEMPLARE FINO A 20 ANNI DI ETÀ A PASCOLO LIBERO IN PROVINCIA DI PALERMO (PA)
VACCA SELVAGGIA FINO A 90 GIORNI DI FROLLATURA
(VACCA VECCHIA)

"CASTRATO" BLACK ANGUS

€/KG 88

DALLA PRESTIGIOSA RAZZA ANGUS ALLEVATA NELLA TRADIZIONE IBERICA, LA CASTRAZIONE SELETTIVA DONA UNA CARNE NOBILE, TENERA E DOLCE, CON MAREZZATURA INTENSA E CARATTERE AUTENTICO DI PASCOLO SPAGNOLO. +30 GIORNI DI FROLLATURA +4 ANNI DI ETÀ (CASTRATO)

TAVOLOZZA DI POLPETTE

€ 14

LE NOSTRE POLPETTE DI MANZO, PREPARATE SECONDO LA RICETTA DI FAMIGLIA, SONO SERVITE IN UN SINGOLARE PIATTO A NIDO D'APE. OGNI BOCCONE È ADAGIATO CON CURA, ACCOMPAGNATO DA SFIZIOSE CIPOLLE CARAMellate E UNA SELEZIONE DI SALSE A DISCREZIONE DELLO CHEF. (1-3-9-14)

ROSTICCIANA RIPIENA

€ 19

UN PIATTO RUSTICO MA ELEGANTE, DOVE LA GRASSEZZA DELICATA DEL MAIALE SI EQUILIBRA CON LA FRESCHEZZA E LA DOLCEZZA DELLE VERDURE DI STAGIONE OFFERTE DAL NOSTRO ORTO, CREANDO UN CONTRASTO DI CONSISTENZE E SAPORI.

FRITTO DELL' AIA

€ 17

CARNI SELEZIONATE DI GALLETTO FARAONA E CONIGLIO DELL'ALLEVAMENTO ABATI LUIGI IN TOSCANA, FRITTE CON L'OSSO, SECONDO LA TRADIZIONE. UNA SPECIALITÀ AUTENTICA, CON INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ E SAPORI GENUINI. (1-9-14)

TAGLIATA DI FILETTO

€ 31

FILETTO DI VACCA SELEZIONATA, TENERO E SUCCOSO, SERVITO IN TAGLIATA CON RIDUZIONE DI CHIANTI RUFINA "RUBINATO" E ACINI FRESCHI DI UVA SANGIOVESE (3-9-13).

CONTORNI

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA €6

SPINACI SALTATI €6

PATATE ARROSTO DI CETICA €6

INSALATA VERDE O MISTA €6

FAGIOLI CANNELLINI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA €6

POMODORINI FRESCHI DELL'ORTO €6

SONO STRAORDINARI!