



# MENU 1

## PESCE

MINIMO 4 PERSONE



### ANTIPASTI

"Un contadino al mare"

RIBOLLITA PRESSATA IN TORTINO E RIVESTITA DA FILETTI DI ALICI, IN  
INCONTRO TRA SAPORI DI TERRA E MARE.

"Mousse di pesce bianco"

PESCE BIANCO LAVORATO IN MOUSSE E SERVITO CON FINITURA LEGGERA DI MARE.

### SECONDO

"La frittura"

CALAMARI E GAMBERI ROSA DELL'ARGENTARIO FRITTI E SERVITI IN MISTURA DI MARE ESSENZIALE.

### CONTORNO

"Patate con la buccia fritte"

### DESSERT

"Le pere e il cioccolato"

PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e ½ litro di Vino della Casa "Trebiano" Az Cerretello  
oppure

1 bottiglia di Bianco IGT della Lanciola 2024

€40 A PERSONA





# MENU 2



## PESCE MINIMO 4 PERSONE

### ANTIPASTI

#### "Un contadino al mare"

RIBOLLITA PRESSATA IN TORTINO E RIVESTITA DA FILETTI DI ALICI, IN INCONTRO TRA SAPORI DI TERRA E MARE.

#### "Mousse di pesce bianco"

PESCE BIANCO LAVORATO IN MOUSSE E SERVITO CON FINITURA LEGGERA DI MARE.

#### "Stufato di tonno"

TONNO COTTO LENTAMENTE CON POMODORO E CIPOLLA IN FONDO DI COTTURA ESSENZIALE.

### PRIMI

#### "Strozzapreti al ragù di seppia"

SEPPIA TRITATA E COTTA LENTAMENTE CON BASE DI POMODORO, ODORI E FONDO DI COTTURA, LAVORATA COME UN RAGÙ TRADIZIONALE.

#### "Risotto spigola e limone"

CARNAROLI MANTECATO CON SPIGOLA DELISCATA IN MODO MANIACALE DALLO CHEF E RIFINITO CON NOTA DI LIMONE.

### SECONDO

#### Arrosto di tonno rosso

TONNO LEGATO E COTTO COME UN ARROSTO TRADIZIONALE, CON FONDO DI COTTURA SEMPLICE E TAGLIO AL SERVIZIO.

### CONTORNO

#### "Patate arrosto"

### DESSERT

#### "Le pere e il cioccolato"

PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e ½ litro di Vino della Casa "Trebiano" Az Cerretello

oppure

1 bottiglia di IGT Bianco della Lanciola 2024

€55 A PERSONA





# MENU 3



## PESCE MINIMO 4 PERSONE

### ANTIPASTI

#### "Un contadino al mare"

RIBOLLITA PRESSATA IN TORTINO E RIVESTITA DA FILETTI DI ALICI, IN INCONTRO TRA SAPORI DI TERRA E MARE.

#### "Mousse di pesce bianco"

PESCE BIANCO LAVORATO IN MOUSSE E SERVITO CON FINITURA LEGGERA DI MARE.

#### "Stufato di tonno"

TONNO COTTO LENTAMENTE CON POMODORO E CIPOLLA IN FONDO DI COTTURA ESSENZIALE.

### PRIMI

#### "Strozzapreti al ragù di seppia"

SEPPIA TRITATA E COTTA LENTAMENTE CON BASE DI POMODORO, ODORI E FONDO DI COTTURA, LAVORATA COME UN RAGÙ TRADIZIONALE.

#### "Risotto spigola e limone"

RISO MANTECATO CON SPIGOLA DELISCATA IN MODO MANIACALE DALLO CHEF E RIFINITO CON NOTA DI LIMONE.

### SECONDO

#### "Arrostato di tonno rosso"

TONNO LEGATO E COTTO COME UN ARROSTO TRADIZIONALE, CON FONDO DI COTTURA SEMPLICE E TAGLIO AL SERVIZIO. CON PATATE ARROSTO

#### "La frittura"

CALAMARI E GAMBERI ROSA DELL'ARGENTARIO FRITTI E SERVITI IN MISTURA DI MARE ESSENZIALE CON PATATE FRITTE.

### DESSERT

#### "Le pere e il cioccolato"

PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e ½ litro di Vino della Casa "Trebiano" Az Cerretello

oppure

1 bottiglia di IGT Bianco della Lanciola 2024

€65 A PERSONA





# MENU 1



## CARNE MINIMO 4 PERSONE

### ANTIPASTI

#### "Tagliere ristoro"

SALUMI RICERCATI, SCARPACCIA E FORMAGGI TOSCANI DOP IN DEGUSTAZIONE, ACCOMPAGNATI DA MIELI ARTIGIANALI PER UN CONTRASTO RICCO E INVITANTE.

#### "Tartare di vacca e polvere di caffè"

TARTARE DI VACCA LAVORATA AL COLTELLO, RIFINITA CON POLVERE DI CAFFÈ E SERVITA CON SALSA DI MIRTILLI IN EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E AMARO.

### PRIMI

#### "Tagliatelle al pesto di cavolo nero"

TAGLIATELLE FRESCHE TIRATE DALLO CHEF, CONDITE CON PESTO DI CAVOLO NERO DEL NOSTRO ORTO E GOTA STAGIONATA CROCCANTE.

#### "Risotto zucca gialla e blu del Mugello"

RISO MANTECATO CON ZUCCA GIALLA E ARRICCHITO DAL GUTTUS, IL BLU DEL MUGELLO, IN UN CONTRASTO CREMOSO E DECISO

### SECONDO

#### Rosticciana ripiena

ROSTICCIANA FARCITA CON ZUCCA GIALLA DEL NOSTRO ORTO E SALSICCIA DI NOSTRA PRODUZIONE, COTTA LENTA PER ESALTARNE IL RIPIENO.

### CONTORNO

Patate fritte

### DESSERT

#### "Le pere con la cioccolata"

PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e ½ litro di Vino della Casa "Sangiovese" Az Cerretello

oppure

1 Bottiglia di Rubinato Fattoria di Doccia 2023

€45 A PERSONA





# MENU 2

## CARNE MINIMO 4 PERSONE

### ANTIPASTI

#### "Burrata frita"

BURRATA FRITTA IN CROSTA SOTTILE, SERVITA SU CREMA DI POMODORI.

#### "Tartare di vacca e polvere di caffè"

TARTARE DI VACCA LAVORATA AL COLTELLO, RIFINITA CON POLVERE DI CAFFÈ E SERVITA CON SALSA DI MIRTILLI IN EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E AMARO.

### PRIMI

#### "Tortelli al ragù"

TORTELLI MUGELLANI RIPIENI DI PATATE SECONDO TRADIZIONE, SERVITI CON RAGÙ TOSCANO LENTO E SAPORITO CHE NE AVVOLGE OGNI BOCCONE.

#### "Pennette ristoro"

PENNETTE AVVOLTE DA SBRICOLONA DI SCARPACCIA FUSA, PROFUMATE CON BUCCIA D'ARANCIA E RIFINITE CON GRANELLA DI MANDORLE CROCCANTI.

### SECONDO

#### "Fritto dell'aia"

TAGLI CON OSSO DI POLLO, CONIGLIO E FARAONA DELL'ALLEVAMENTO ABATI DI MONTESPERTOLI, IMPANATI CON UOVO FRESCO E FRITTI IN OLIO PER UNA CROCCANTEZZA AUTENTICA.

### CONTORNO

Patate fritte

### DESSERT

#### "Le pere con la cioccolata"

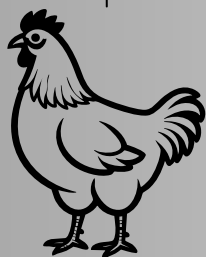
PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e ½ litro di Vino della Casa "Sangiovese" Az Cerretello

oppure

1 Bottiglia di Rubinato Fattoria di Doccia 2023



€45 A PERSONA





# MENU 3



## CARNE MINIMO 4 PERSONE

### ANTIPASTO

"Burrata fritta"

BURRATA FRITTA IN CROSTA SOTTILE, SERVITA SU CREMA DI POMODORI.

### PRIMO

"Tortelli al ragù"

TORTELLI MUGELLANI RIPIENI DI PATATE SECONDO TRADIZIONE, SERVITI CON RAGÙ TOSCANO LENTO E SAPORITO CHE NE AVVOLGE OGNI BOCCONE.

### SECONDO

## BISTECCA (CIRCA 3 KG)

Costata di Fassona Limousine, allevamento le Colmate PT  
+30 giorni di frollatura

### CONTORNO

Patate arrosto

### DESSERT

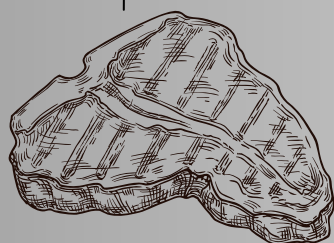
"Le pere e la cioccolata"

PERE E CIOCCOLATO LAVORATI IN TORTA SECONDO RICETTA DELLO CHEF, SERVITA IN TAGLIO SEMPLICE.

### BEVANDE

Acqua & 1 e 1/2 litro di Vino della Casa "Sangiovese" Az Cerretello  
oppure

1 Bottiglia di Rubinato Fattoria di Doccia 2023



€60 A PERSONA

