

ANTIPASTI

(ALLERGENI)

Carpaccio di zucchine e pecorino €13

3

Carpaccio di zucchine tagliate sottilissime, impreziosito da scaglie di Pecorino Marzolo di Scarpaccia

Tartare € 15

3

Battuta di manzo femmina al profumo di limone con olio extravergine e scaglie di piacere blu

I caci il miele e la composta €14

3-13

Selezione personale mai la stessa a seconda della stagione vi proponiamo le nostre perle accompagnate da composte di frutta o verdura e mieli di fioriture locali

Crostini di polenta € 10

1-9-12

Farina di polenta bollita lentamente poi affettata e fritta accompagnata da dadolata di verdure del nostro orto

Burrata frita € 14

1-3-9-14

Impanata e fritta accomodata su crema di pomodoro fredda

La Pera € 14

3-9

Pera abate cotta a bassa temperatura farcita di bardiccio e formaggio Ubaldino

Tagliere € 35

1-3-9-12-13

Selezione di salumi e formaggi ricercati e Locali accompagnati da miele , con paté caldo di fegato di pollo e coccoli di pasta di pane fritti in olio

Polpettine €13

1-3-9-12-13-14

Carne bianca tritata finemente mescolata con ricotta uova e parmigiano, fritte in olio e rifatte in una salsa di pomodoro e odori a lenta bollitura

PRIMI

Ravioli all'ortica €14

3-9-14

Pasta Fatta a mano ripiena di ricotta di pecora e ortica spontanea di fiume condita con burro fuso e salvia.

Pasta fresca nel buglione di verdure €13

9-12-14

Pasta fresca all'uovo Spaghetti Pici o Maltagliati a seconda della disponibilità e dell'umore dello chef, fatti a mano e conditi con un ragù di verdure del nostro giardino seguendo i ritmi della stagione

Cappellacci dello Chef Simone €15

2-3-9-14

Ricetta creata e pluripremiata dello Chef Simone Ceccherini

Pasta fresca ripiena di bardiccio e Gran Mugello , condita con fondente di Ubaldino granella di noci nostrali e... riccioli di pera

"I Tortelli e il Ragù" €14

3-9-12-13-14

Fatti a mano uno per uno, pasta fresca ripiena di patate e "sapore" secondo tradizione casentinese pomodoro, aglio e prezzemolo, conditi con ricco ragù di carne.

SECONDI

(ALLERGENI)

Cinghiale o Capriolo in bianco €18

3-9-12

Lui mangia cosa gli pare e piace !! Ricetta della Zia Piera
selezionato in base alla stagione venatoria

Muscolo prima di Cristoforo Colombo €20

3-9

Spezzatino di muscolo cotto lentamente in bianco con latte, cipolle e
salvia, accompagnato da erbe di stagione saltate.

Filetto € 28

Filetto da circa 250g proveniente dal nostro allevamento, frollato e ripulito manualmente.
Lo stesso animale delle nostre bistecche, nella sua espressione più tenera.
Servito con aceto balsamico di Gabriele.

Coniglio ripieno €20

3-13

Coniglio disossato e ripieno di un impasto di carne bianca funghi porcini e olive taggiasche

LA BISTECCA

Fassona x Limousine €58 al Kg

“Una razza custodita dalla famiglia Paponi da oltre cent’anni nel Pistoiese.

Nasce dall’incontro tra la Fassona Piemontese, celebre per la sua straordinaria morbidezza e magrezza, e la
Limousine, apprezzata per la finezza della fibra, il sapore intenso e l’equilibrio della marezzatura.

Una sola lombata, perché conosciamo personalmente chi li accudisce, la loro alimentazione e il modo in cui
vengono allevati.

Scottone con almeno 30 giorni di frollatura nella nostra cella dry aged.”

Lombo della settimana

Prezzo variabile in base alla frollatura
alla tipologia di animale e la provenienza

Accanto alla carne che racconta la storia della mia famiglia, ogni settimana porto a Banco a Ristoro una
selezione di lombate, vacche scottone o castrati, scelte tra allevamenti e razze provenienti da diverse parti
del mondo, seguendo passione, ricerca e qualità senza compromessi.

CONTORNI DALL'ORTO € 6

Insalata del nostro orto Fagioli cannellini
Ceci all'olio extravergine a km 0 Patate arrosto in forno
Bieta saltata con aglione

*Tutti i prodotti vengono lavorati, abbattuti e conservati nel rispetto delle normative
igienico-sanitarie vigenti, per garantire qualità, sicurezza e massima tutela del prodotto.*