

- GLI ANTIPASTI -

-Selezione di salumi di Suino Nero Brado (Az. Agr. Le Macchie - Lari - PI) e di Suino Grigio Brado di San Miniato - € 16,00

-Vegetariano 2.0 – Tre portate : tris di zuppe toscane – verdure fritte in tempura – selezione di formaggi (Az. Agr. Biodinamica L'Avvenire - Terricciola- PI) e le loro salse – (Allergeni : 2-5) - € 18,00

-Cime di rapa e fettunta – Sformatino di cime di rapa con crema di pane di Montegemoli aglio e olio, briciole e pancetta arrotolata (Az. Agr. Le Macchie -Lari - PI) (Allergeni : 1-2-4) - € 9,00

-Uovo del Parisi croccante (Az. Agr. Le Macchie - Lari - PI) su nido di bietole con fonduta di cremoso – (Az. Agr. Biodinamica L'Avvenire - Terricciola - PI) con guanciale croccante e petali di mandorla tostata - (Allergeni : 2-5-4) - € 11,00

-L'inverno del contadino - Erbette di campo, mallegato di San Miniato (Presidio Slow Food) e limone pane - (Allergeni : 1-5)- € 9,00

- I PRIMI -

-Tagliatelle del Cerreto (Az. Agr. Biodinamica di Pomarance - PI) al sugo antico – (Il sugo è ripreso da un'antica ricetta di Montalcino a base di funghi porcini, prosciutto crudo, carne di manzo e carne di pollo) - (Allergeni : 1-12) - € 14,00

- Pasta di nostra produzione -

-Tortelli di farina di castagne (Az. Agr. La Piana -Castelnuovo V.C - PI) ripieni di zucca (Az. Agr. Bio L'Apparita - San Dalmazio- PI) con erborinato e zucca frita - (Allergeni : 1-2-4) - € 16,00

-Tagliatelle al ragù di Chianina locale battuta al coltello - (Allergeni : 1-2-12) - € 14,00

-Maltagliati al colombaccio - (Allergeni : 1-2-12) - € 16,00

-Pappardelle al cinghiale - (Allergeni : 1-2-12) - € 13,00

- I SECONDI -

- Coniglio ripieno di salsiccia profumato ai semi di finocchio con indivia belga saltata – € 14,00
- Suprema di fagiano con pera al vino, purè di topinambur e uva sultanina
- (Allergeni : 12) - € 16,00
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con chutney di mele e zenzero e julienne di porro croccante – (Allergeni : 5) - € 14,00
- Guancia di vitello da latte cbt con purè di sedano rapa e barbabietola rossa - (Allergeni: 6-12) - € 18,00
- Petto di piccione cotto a bassa temperatura con funghi pioppini, bastoncini di patate, perle di aceto balsamico e aceto balsamico IGP di Modena invecchiato 12 anni – (Allergeni : 1-2-3-12) - € 24,00
- Filetto di manzo con cappella di fungo porcino piastrata, carote tricolore, cremoso di patate e fondo bruno – (Allergeni : 6) – € 24,00
- Tagliata di Scottona con rucola e grana - (Allergeni : 4) - € 18,00
- Fiorentina di Chianina locale - € 5,50/hg (frollatura min. 30gg)

- I CONTORNI -

- Insalata verde - € 3,00
- Insalata di cavolo cappuccio - € 3,50
- Cipolline Boretane in agrodolce - € 6,00
- Fagioli zolfini - (Fagiolo IGP tipico di alcune zone della Toscana, detto anche "*fagiolo del cento*" perché viene seminato il centesimo giorno dell'anno, o *fagiolo burrino*.) - € 7,00
- Patate fritte - € 4,00

- I DESSERT -

- Di nostra produzione -

- Tartelletta in frolla di pistacchio con crema pasticcera e coulis di lamponi freschi - (Allergeni: 1-2-4-5) - € 8,00
- Tortino di cioccolato con cuore morbido, gelato alla vaniglia e salsa al cacao - (Allergeni:1- 2-4-5) - € 9,00
- Bianco mangiare - (Allergeni: 1- 4-5) - € 8,00
- Bignè ripieni di crema pasticcera al pistacchio, salsa al cacao e granella di pistacchio di Bronte - (Allergeni: 1-2-4-5) - € 9,00

Pane e coperto - € 2,50

.La lista allergeni è consultabile nell'ultima pagina del menù.