



PROPOSTE DELLA SETTIMANA

“ANTIPASTI”

Millefoglie di polenta al nero con baccalà mantecato, confit gialli e olio aromatizzato

Gamberi flambati al prosecco su vellutata di zucca gialla e ciliegini stufati

“Lo sfizioso” prosciutto di parma, coccole allo stracchino, pomodori secchi e burratina

Crostone alla cime di rapa con salsiccia al vino rosso e colatura di provola

“PRIMI PIATTI”

Tagliolini freschi allo sgusciato di molluschi con cime di rapa saltate

Calamarata alla gallinella con crema di zucchine e bique ai crostacei

Risotto alla bietola e crema di patate aromatizzate

Pici all’aglione con guanciale croccante e pecorino romano

“PIATTI SPECIAL”

Coscio di maiale cotto a bassa temperatura all’erbette

con cime di rapa saltate e fondo bruno

“La saporita” pollo, salsiccia, fagioli neri, spianata piccante, spezie e pomodoro

Cacciucco alla Livornese polpo, seppie, filetto di spigola, gamberone, cozze e vongole

Baccalà fritto su vellutata di ceci alla toscana

“Pizza Gourmet”

Bianca con carpaccio di funghi ,rucola ,burrata, speck e noci

**in assenza di prodotto fresco verrà somministrato prodotto congelato o surgelato all’origine*

(in caso di allergie o intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale in sala)