



Consigli dello Chef

“DAL MARE”

Antipasto Polpo Rosticciano

su vellutata di patate novelle, pomodori confit e olio verde*

Ravioli Neri al Salmone

con bocconcini di spigola al burro manet

Spaghetti al Cartoccio di Mare

gamberoni, calamari, code di gambero, cozze, vongole, macchiato al pomodoro*

Caciucco Rivisitato

polpo, seppie, cozze, gamberoni, filetto di pescato, pomodoro e pane croccante*

Grigliata mista di Mare

scampi, gamberoni, calamari, filetto di spigola e verdure croccanti*

“DALLA TERRA”

Sformatino ai Carciofi su fonduta di pecorino e pancetta croccante

Gran Tagliere crudo di Pratomagno, salsiccia di cinghiale, salsiccia al tartufo, guanciaie, polentina frita con crema di pancetta aromatizzata e schiacciatina

*Chitarra al Ragù di Cacciagione**

Peposo dell'Impruneta con polenta frita e fagioli cannellini “carne di manzo, aglio, vino rosso corposo, concentrato di pomodoro, sale, pepe nero

Scaloppata di Manzo al Pepe Verde su crostone di pane croccante

**Hamburger di Chianina*

con friarielli, provola, salsa di pomodorini confit e patate fritte

**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)