

## ***Selezione di Antipasti***

*Antipasto “Fantasia” (3\*,7\*,9\*,12\*) ...servizio per 2 persone...*

*Insalata di Carciofi Crudi e Scaglie di Grana (7\*)...*

*Zuppa di Cipolle...*

*Culatello di Zibello con Carpaccino di Pera (12\*)...*

*Lardo Toscano al Rosmarino e Miele (7\*,12\*)...*

*Bresaola della Valtellina all’Olio e Limone (12\*)...*

*Prosciutto Toscano d.o.p. al Coltello (12\*)...*

*Cecina di Leon (Specialità Castigliana) (7\*,12\*)...*

*Misto Crudo del Macellaio (1,3,4,6,7,8,10,12\*)...*

*Misto di Tartarine (3\*,7\*,10\*)(Fassona, Vitello, Manzo, Toro)...*

*Puntarelle in Salsa di Acciughe (4\*)*

*Insalata di Sedano Bianco e Grana (7\*,9\*)...*

*Carciofi Scottati Sott’Olio (12\*)...*

*Mozzarella di Bufala Campana d.o.p. (7\*)...*

*Burrata di Andria con Pomodori Secchi (7\*)...*

*Pate’ dello Chef con Confettura di Fichi (7\*)...*

*Sformatino di Formaggi con Fonduta ai Funghi (3\*,7\*)...*

*Polenta con Funghi Porcini Trifolati (1\*)...*

*Tegamino Caldo Toscano con Funghi e Fontina(7\*,9\*).....*

## ***Primi Piatti***

*Risotto ai Funghi (1\*,7\*)*

*Tagliatelle con Carciofi (1\*)*

*Ravioli Ricotta e Noci con Fonduta al Tartufo (1\*,7\*,8\*)*

*Spaghetti Ribot al Filetto di Pomodoro (1\*)...*

*Maccheroni “Montalcino” (1\*,7\*,12\*)...*

*Gnocchetti Verdi al Gorgonzola (1\*,7\*)...*

*Pici alla Gricia con Guanciale e Pecorino(1\*,7\*)*

*Risotto al Caminetto con Radicchio e Scamorza Affumicata (7\*)*

*Taglierini di Pasta Fresca con Culatello e Noci (3\*,7\*,8\*) \*\**

*Iva e Servizio sono compresi nei prezzi. Coperto - Acqua Minerale – Caffè’*

Gentile Cliente, per informazioni su **SOSTANZE** e **ALLERGENI** è possibile consultare l'apposita tabella (\*) vedi tabella allegata

Celiachia e Allergie: il Ristorante non dà garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.

## “Specialità di Stagione”

*Tagliata di Manzo con Carciofi Saltati (7\*)...*

*Rognoncino di Vitello Trifolato con Polenta (7\*)...*

*Terrina di Trippa Toscana Gratinata (1,7\*)...*

*Guancia di Vitello Stufato con Polenta (1,7\*)...*

## “Specialità dello Chef”

*“Antica al Tegame” (7\*,9\*)...servizio minimo x due persone...*

*Tagliata di Manzo con Patate (7\*)...*

*Tagliata di Manzo con Spinaci (7\*)*

*Tagliata di Filetto di Manzo con riduzione di vino rosso e tortino di patate(7\*)*

*“Cuberoll” agli Aromi con Spinaci e Patate (7\*) ...serv.min. x 2...*

*Filetto di Vitello alla Crema di Tartufo (7\*)*

*Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno(1\*,3\*,7\*)...*

*Cestino di Grana Padano con Patate e Carciofi (7\*)...*

*Filetto di Manzo alla Tartara (7\*)...*

*Tartar di Fassona con Crema di Parmigiano, Tartufo Nero e Uovo di Quaglia (3,7\*)...*

## “Tagli Selezionati”

**“Fiorentina” Bistecca Bavarese(7\*) (circa 1kg. servizio min. X 2)**

Marezzatura: ○○○○○

**Costata di Fiorentina”Nebraska” con Patate al Rosmarino ( 7\*) serv.min.x 2...**

Marezzatura: ○○○○○

**Costatona dello Chef (7\*) - frollatura 30 gg - (circa 1kg. serv. min . X 2)...**

Marezzatura: ○○○○○

**Costata Singola di “Femmina Bavarese” con Patate al Rosmarino (7\*) ...**

Marezzatura: ○○○○○

**Rib-Eye di Scottona alla Griglia (7\*) (Costata Disossata)...**

Marezzatura: ○○○○○

**Filetto “Danish Crown” con Patate e Salsa Bernese dello Chef (7\*)...**



Marezzatura: ○○○○○

