



ANTIPASTI

FANTASIA (3,7,9,12)..... (servizio x 2) cad. 18 burrata, bufala, grana, sedano, bresaola, prosciutto, salame, lardo	CULATELLO DI ZIBELLO E PATÈ (7)..... 16
PATÈ DELLO CHEF (7)..... 14 vitello, maiale, fegato di vitello, burro, marsala	CECINA DI LEON 15 Selezione di affettato spagnolo
BURRATA CON POMODORI SECCHI (1,7)..... 14	PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO (12)..... 14
MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. CON POMODORINI SECCHI (7)..... 14	INSALATA SEDANO E GRANA (7,9)..... 13
MISTO TARTARINE (TORO, MANZO, FASSONA) (1,3,4,6,8,10)..... 18	SFORMATINO CALDO CON FUNGHI E FONDUTA (7)..... 15
CROSTONE CON POLENTA E SALSICCIA CRUDA DI BRA 15	5 CARCIOFI SCOTTATI SOTT'OLIO (1,3,7)..... 16
	ANIMELLE DI VITELLO IMPANATE con fonduta al tartufo, cardi e broccolo romano (1,3,7)..... 16
	RISOTTINO AL SALTO con crema al Parmigiano e misto funghi trifolati (1,3,7)..... 15

PRIMI PIATTI

MACCHERONI MONTALCINO (1,3,7,8,9,12)..... 14	TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO, GRANA E NOCI (1,7,8)..... 16
SPAGHETTI ALLA RIBOT con salsa di pomodoro e pomodorino cherry (1)..... 14	PICI ALLA GRICIA E PECORINO (1,7)..... 15
GNOCCHI DI PATATE ALLO ZOLA (1,3,7)..... 14	RAVIOLI DI MAGRO ALLE NOCI CON FONDUTA AL TARTUFO (1,7,8)..... 16
RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE (12)..... 14	RISOTTO AI FUNGHI 15

MISTO CRUDO DEL MACELLAIO

IL MISTO CRUDO (3,4,6,7,8,10)..... 30 Tartarine di manzo, fassona, toro, carpaccio di fassona con rucola e grana Insalata di filetto (zucchine, peperoni, finocchi, carote). Involtino lardo, fassona, nocciola, pistacchi, miele	TARTARE DI MANZO (3,4,6,10)..... 24 Macinato di manzo bavarese, olio, senape, brandy, limone, worchester, cetrioli, cipolline, capperi, acciughe e tuorlo d'uovo
CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON INSALATA 22 Carne piemontese	TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,8)..... 25 Olio, sale, nocciole e tartufo nero, uova, quaglia
	TARTARE DI TORO (6,10,12)..... 24 Carne piemontese maschio, olio, sale, senape in grani, soia, vodka, limone e erba cipollina

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Celiachia e Allergie: Il Ristorante non da garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione



CUCINA

TAGLIATA DI MANZO con patate o spinaci o cipolle in agrodolce (12).....	24	ANTICA AL TEGAME (3,7,9)..... (servizio x 2) cad.	28
Carne di manzo		Tagliata di carne di manzo, su verdure miste cotte	
FILETTO DANISH CROWN (al sangue) con patate e salsa dello chef (1,3,7).....	28	COSTATONA DELLO CHEF costata Bavarese circa 1 kg. (3,7)..... (servizio x 2) cad.	32
Carne di manzo, salsa, uova, burro, aceto vino rosso, scalogno, erba cipollina		Carne di manzo, patate, cipolle in agrodolce, spinaci	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con patate chips (1,3,7).....	30	FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE (al sangue) con patate chip e salsa alle noci..... (servizio x 2) cad.	32
Carne di vitello, pan grattato, uova, olio di semi e burro		CESTINO DI GRANA CON FUNGHI E PATATE (7).....	24

Eseguiamo una cottura media / media-sangue o specificato. Segnalate al cameriere richieste specifiche.

GRIGLIA

FIorentina BAVARESE con patate..... (servizio x 2) cad.	36	COSTATA BAVARESE con patate circa 1/2 kg.....	28
FIorentina CHOCO FINLANDESE (servizio x 2) cad.	40	RIBEYE con patate.....	30
COSTATA DI FIorentina NEBRASKA CON PATATE circa 1 kg..... (servizio x 2) cad.	45	Costata di manzo senz'osso	
		FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (al sangue) con patate.....	28

SPECIALITÀ DI STAGIONE DELLO CHEF

FILETTO ALLA ROSSINI Filetto di manzo con scaloppa di foie gras, tartufo nero (1,12).....	32	OSSOBUCO DI VITELLO con purea di patate (1,12).....	26
FILETTO DI VITELLO ALLA CREMA DI TARTUFO con purea di patate viola topinambur (1,12).....	26	ROGNONCINO DI VITELLO TRIFOLATO con purea (1,12).....	24

CONTORNI EXTRA

SPINACI SALTATI IN PADELLA A.O.P. - BURRO - AGRO (7,12).....	6	PATATE AL FORNO	4
CIPOLLE IN AGRODOLCE (12).....	6	VERDURE CROCCATI	6
TOSCANELLI CON CIPOLLE	6	FUNGHI TRIFOLATI prezzemolo, aglio, olio.....	7
CIME DI RAPA A.O.P.	6	CARCIOFI SALTATI CON CAPPERI	4
		PUREA DI PATATE	6

BAR CAFFETTERIA

ACQUA SAN PELLEGRINO	5	CAFFÈ	2,5
-----------------------------------	---	--------------------	-----