

Menù

Antipasto Toscano: affettati, formaggi, giardiniera, crostini, bruschetta	14.00
Bruschette al pomodoro / Crostini misti e bruschetta	4.50/6.00
Affettati misti	9.00
Selezione di formaggi affinati Andrea Dè Magi	10.00
Il Manzo marinato e la salsa tonnata	13.50
Il Carciofo cacio e pepe con spinaci uvetta e noci	12.50
Acciughe e ricotta , crema di topinambur, misticanza, bottarga di muggine	14.00

Spaghetti artigianali con tartufo di stagione	16.50
Tortelloni alle erbe di campo burro salvia nocciole e barbe rosse	14.00
"Pasta e fagioli" e triglia	12.50
Spaghetti artigianali al ragù di manzo battuto al coltello	12.50
Lasagna ragù	10.00
Ribollita	10.00

Bistecca Fiorentina (minimo da 1KG)	4.80/hg
Piccione ripieno disossato, fegatini in brodo e crostino di cavolo nero	18.00
Coniglio ripieno e spinaci	16.50
Tagliata di Manzo con indivia brasata e crema di formaggio	15.00
Cinghiale brasato crema di sedano rapa e bietole	14.50
Filetto di baccalà in zimino con lenticchie all'uccelletto	16.50
Gran selezione di formaggi affinati Andrea Dè Magi	15.00

Contorni: patate al forno, verdure di stagione, fagioli e salvia	6.00
--	------

Dolci di produzione propria	5.00/ 7.00
-----------------------------	------------

PANE COPERTO COMPRESI NEL PREZZO