

GLI ANTIPASTI DI PESCE

LA SEPIA

SEPIA COTTA BASSA TEMPERATURA SOTTOVUOTO SU INSALATA LIQUIDA ALLA RUCOLA, FILI DI PEPERONE ROSSO, POMODORO DISIDRATATO E SALE NERO

12

IL BACCALA'

BACCALÀ MANTECATO AGLI AGRUMI CON GOCCE DI ACQUA DI POMODORO, POMODORO CONFIT, GERMOGLI DI PORRO E CIALDA NERA

12

POLPO-POLPO

POLPO COTTO PRIMA A VAPORE E POI FRITTO, VIENE SERVITO SU CREMA DI PATATE

12

IL TRITTICO PER 2 PERSONE

SEPIA SOTTOVUOTO SU INSALATA LIQUIDA
BACCALÀ MANTECATO AGLI AGRUMI CON GOCCE DI ACQUA DI POMODORO, GERMOGLI DI PORRO, POMODORO CONFIT, E CIALDA NERA
POLPO-POLPO,

30

TUTTO MARE

CARPACCI DI SALMONE E TONNO AFFUMICATI,
MOUSSE DI CERNIA,
POLPO E CECI,
ALICI DI CETARA MARINATE SU RUCOLA,
POLPO-POLPO COTTO PRIMA A VAPORE E POI FRITTO, VIENE SERVITO SU CREMA DI PATATE

25

ANTIPASTO DI MARE 3 ASSAGGI

MOUSSE DI CERNIA, POLPO E CECI, ALICI DI CETARA MARINATE SU RUCOLA

12

ANTIPASTO DI MARE 5 ASSAGGI

POLPO E CECI, MOUSSE DI CERNIA, ALICI DI CETARA MARINATE SU RUCOLA ,
CROSTONE CON POLPO E CONCHIGLIA GRATINATA

15

ALICI DI CETARA MARINATE

SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI CON SFOGLIA DI PANE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

10

IMPEPATA DI COZZE

10

SPADELLATA

GAMBERONI, CALAMARI, COZZE E VONGOLE *

15

PRIMI DI MARE

NOCCIOLE E BOTTARGA

TAGLIOLINI FRESCHI SALTATI SU NOCCIOLE TOSTATE E COPERTI DI BOTTARGA

12

RIGATONI ALLA AMATRICIANA DI MARE

CON COZZE, VONGOLE, GAMBERI, SUGO ALL'AMATRICIANA E PECORINO ROMANO

12

SPAGHETTI SCOGLIO AL CARTOCCIO

12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO

10

GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA

10

RISOTTO AL SALTO CON GAMBERI E ZAFFERANO

13

I SECONDI DI MARE

TONNO TATAKI SU GRANELLA DI NOCCIOLA, RUCOLA E CAROTE

16

MILLEFOGLIE DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA CON BOTTARGA DI TONNO

15

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

14

FRITTURA CON CALAMARI, GAMBERI E PATATE

18

FRITTURA DI PARANZA E CALAMARI

18

FRITTO BOMBA PER 2 PERSONE

CON CALAMARI, GAMBERI, PARANZA E VERDURE PASTELLATE

25

GRIGLIATA DI PESCE

GAMBERONI, PESCE SPADA E SPIEDINO DI CALAMARI

16

GLI ANTIPASTI DI TERRA

PIATTONE DI IPO

CROSTINI, SALUMI, PROSCIUTTO CRUDO, PECORINO E PAPPAL POMODORO

10

CIACCIA

CIACCIA FRITTA CON BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10

TAGLIERE

SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10

BRUSCHETTE

7

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURA

12

PRIMI DI TERRA

TARTUFO BURROSO

RAVIOLO DI TARTUFO E RICOTTA AL BURRO CHIARIFICATO, SALVIA E PECORINO

11

VALDARNESE

CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA, CREMA DI LATTE E PECORINO

10

PRATOMAGNO

CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO

10

RISO DI CENNINA

RISOTTO CON RADICCHIO, FORMAGGIO ERBORINATO E POLVERE DI SPECK

11

SECONDI DI TERRA

CONTROFILETTO DI MANZETTA ALLA GRIGLIA

14

TAGLIATA DI MANZETTA CON RUCOLA
SERVITA CON TERRA DI TARTUFO E MIX DI INSALATINE

16

CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA
FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI CHIANTI

15

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL CHIANTI

13

HAMBURGER DI SCOTTONA
CON FORMAGGIO, POMODORO, CIPOLLE AGRODOLCI, INSALATA, E PATATE

12

CONTORNI

INSALATE

5

PATATE RUSTICHE FRITTE

5

VERDURE DI STAGIONE

6

VERDURE FRITTE

6