

Antipasti

- TERRA -



TARTARE DI BUE NERO IN TACO CROCCANTE

Tartare di Bue Nero con Cipollotto fresco e Gel di Passion Fruit
servita in un Taco croccante (b,9,10,3)

Beef Tartare with Spring Onion and Passion fruit gel, served in Taco



" FINTO POMODORO " DI CAPRESE DI BUFALA

Finto Pomodoro ripieno di Bufala, con Terra di Olive e Pane croccante
ed olio alle Erbe (3,7)

Fake Caprese Tomato with Olive and Bread Powder



TRIS DI CROSTINI ALLA TOSCANA

(Funghi*, Fegatini* e Lardo) (1,4,7,9)

Toast with Chicken Liver, Mushrooms and Tuscan Lard



TAGLIERE DELLE "FOLLIE" DI SALUMI

CON PRALINE "PUBLIUS ROCHER " (8,7)

Assortimento di Salumi "Insoliti" scelti da Noi

"Publius Rocher" (Pralina di patè ai fegatini* e Cioccolato ripiena con Amarena
e Bonbon di Pecorino e Miele con copertura alla Pera)

Crazy" cured Meat platter and Savory Pralines

- MARE -



"VIOLA DI POLPO "

"Granfia" di Polpo* croccante su Crema e Chips di Patate Viola
con Spuma di Burrata all'acqua di Polpo (7/14)

Crispy Octopus tentacle with Purple potatoes cream and chips



CAPASANTA BARDATA AL LARDO DI COLONNATA E BUDINO DEL SUO CORALLO AL TARTUFO (3,7,9,)

Scallop covered with Colonnata lard and Truffle Coral pudding



(Gluten Free) Prodotti adatti a dieta senza Glutine

* = Prodotto surgelato all'origine, selezionando materie prime di alta qualità

Primi piatti

-TERRA-

PAPPARDELLE DI FARINA DI CASTAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE* (1,3,9)

Pappardelle made with Chestnut flour with Wildboar ragù

RAVIOLI DI PASTA AL CACAO AMARO RIPIENI DI CINGHIALE* E RICOTTA (1,3,7,9)

SERVITI SU CREMA AL PARMIGIANO CON SPOLVERATA DI CACAO

Cocoa-Ravioli filled with Wildboar and served with a Parmigiano cream

GNOCCHETTI DI PATATA CON SPECK D'ANATRA E CREMA DI FOIE GRAS SALTATI AL BURRO DI NORMANDIA (1,7,9)

Gnocchi made with Potatoes with Duck Speck and Foie gras creme sauteed with normandy butter



RISO ACQUERELLO MANTECATO CACIO E PEPE CON CREMA DI DATTERINI AFFUMICATI E GUANCIALE CROCCANTE (3,7,9)

Riso Acquerello Cacio e Pepe creamed with Smoked Datterini Cream and Crispy Bacon

Minimo per 2 persone

-MARE-

PICI TOSCANI CON SUGO DI ACCIUGHE FRESCHE CAPPERI, PINOLI E BRICIOLE DI PANE AROMATIZZATO (1,3,4,9)

Pici (rustic spaghetti) with ,Anchovy sauce,capers,pine nuts and flavored bread crumbs

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO CON GAMBERO ROSA LOCALE E LA SUA BISQUE (1,2,3,4,9)

Black Truffle Tagliolini with local Pink Prawns and its bisque



Su richiesta è possibile la preparazione di **Pasta Senza Glutine** 

* = Prodotto surgelato all'origine, selezionando materie prime di alta qualità



- M E A T -



BISTECCA FIORENTINA ALLA GRIGLIA

- DI ANGUS TOSCANO
T-bone steak of Tuscan Angus

- DI VACCA CALIGA ITALIANA
T-bone steak of Caliga Cow from Italy



"COMPOSIZIONE DI MAIALINO IN 4 TAGLI"

- Filetto Cbt bardato su Crema di Topinambour affumicato
- Pancetta Fresca Croccante - Costoletta Affumicata in Bbq Sauce
- Salsiccia e Fagioli in Vasocottura

Fillet cooked at low temperature wrapped with fresh Crispy Bacon on smoked Topinambour cream.
Sausage and Beans in pot Cooking , Smoked Pork Rib



BOCCONCINI DI CINGHIALE* ALL'ETRUSCA
CON OLIVE NERE . BACCHE DI GINEPRO E POLENTA GRIGLIATA ⁽⁹⁾
Wildboar stew with Olives , Juniper and Polenta



GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL MORELLINO
CON CIPOLLOTTO CARAMELLATO ⁽⁹⁾

Beef Cheek braised in Montepulciano wine with caramelized Spring Onion



TAGLIATA DI ANGUS TOSCANO AL TARTUFO NERO

Sliced" Tuscan Beef with Black Truffles

Pesce

FISH



PEPOSO DI TONNO* AL CHIANTI CON POLENTA (4,9,b)

Tuna Fish braised in Chianti with Pepper



TRANCIO DI PESCATRICE STECCATA AL TONNO
COTTA ALLA BRACE CON SALSA DI PRUGNE FERMENTATE

Slice of monkfish with tuna grilled with fermented plum sauce

Contorni

VEGETABLES



PATATA AL CARTOCCIO TARTUFATA

Baked Potato stuffed with Cheese and Truffle (7)

FAGIOLI TOSCANI ALL'UCCELLETTO

Tuscan beans with tomato sauce



BIETOLA RIPASSATA IN PADELLA

Swiss chard sauté with garlic

PATATE ARROSTO

Roast potatoes

Formaggio

CHEESE



TAGLIERE DI FORMAGGI
CON CONFETTURE DE "IL CAPEPE" E MIELE DELL'ELBA DI "ZEGA"

Assorted Cheese with jelly by "Il Capepe" and Elba's honey by "Zega"



Menù per Bambini

KIDS MENÙ

PASTA AL POMODORO (1)
Pasta with Tomato sauce

PASTA AL RAGÙ (1,9)
Pasta with Tomato sauce



FETTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON PATATE ARROSTO
Slice of grilled Beef with roasted Potatoes



POLPETTINE DI TONNO
CON PATATE ARROSTO
Tuna Meatballs with roasted Chips



Servizio Pane e Coperto € 3,50