

Antipasti

- TERRA -



TARTARE DI BUE NERO E MOZZARELLA DI BUFALA

Servita con Tuille al Pomodoro e Maionese al Basilico (b,7,9,10.)

Beef Tartare and Buffalo Mozzarella served with tomato tuille and basil mayonnaise



" LINGUA TONNATA "

Lingua di Vitello cotta Sous-vide e ripassata alla griglia
su Spuma di Salsa Tonnata e Julienne di Peperoni arrostiti alla Menta (3.)

Sous-vide cooked and grilled Veal Tongue on Tuna sauce foam and grilled Peppers with Mint



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

E PRALINE "PUBLIUS ROCHER" (1,7)

Assortimento di Salumi "Insoliti" prodotti e scelti da Noi

Speck d'Anatra, Prosciutto di Piccione, Capocollo al caffè e cannella, Spalla di suino Opus Nera

"Publius Rocher" (Pralina di patè ai fegatini* ricoperta al Cioccolato ripiena con Amarena;

Bonbon di Pecorino e Miele con copertura alla Pera; Tartelletta al Carbone con Muosse di Coniglio e Liquirizia)

"Crazy" cured Meat platter and Savory Pralines

€ 25,00

- MARE -



" RICORDO DI SBURRITA DI BACCALÀ "

Trancio di Baccalà* confit su Crema di Pane casareccio ed olio alla Nepitella (7,4)

Confit Cod Slice on Homemade Bread Cream and Nepitella Oil



TAGLIATELLA DI SEPPIA* CON BUDINO DEL SUO NERO

Crema di Cipolla di Tropea e zest di Limone (4,7,9,14)

Cuttlefish julienne with its ink pudding, Tropea onion cream and lemon zest



(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 ZUCCHINE BRASATE (7,9) CREMA DI BUFALA AFFUMICATA IN CASA E FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA

Potato Gnocchi with Braised Zucchini, Homemade Smoked Buffalo Cream and Tempura Zucchini Flower



RISO ACQUERELLO MANTECATO AL PECORINO CON SPECK D'ANATRA. CREMA DI DATTERINI AFFUMICATI E BASILICO (7,9)

Riso Acquerello Pecorino creamed with Duck Speck, Smoked Datterini Cream and Basil

Minimo per 2 persone

-MARE-

PICI TOSCANI CON SUGO DI ACCIUGHE FRESCHE (1,4,9) SU CREMA DI MELANZANA ARROSTITA E BOTTARGA DEI SUOI SEMI

Tuscan Pici with fresh Anchovy sauce on roasted eggplant cream and bottarga of its seeds

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO CON GAMBERO ROSA LOCALE E LA SUA BISQUE (1,2,3,7,9)

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 al guanciale su Crema di Topinambour affumicato
- Costoletta Affumicata in Bbq Sauce - Pancia di Maialino laccata al Miele
- Salsiccia e Fagioli in Vasocottura (7,9)

Fillet cooked at low temperature wrapped with fresh Crispy Bacon on smoked Topinambour cream.

Sausage and Beans in pot Cooking , Smoked Pork Rib and Honey glazed Pork Belly



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 CON PATATE ARROSTO

Sliced" Tuscan Beef with Black Truffles

Pesce

FISH



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

Tuna Fish pieces braised in Chianti and Pepper with green Peppers

Contorni

VEGETABLES



PATATA AL CARTOCCIO TARTUFATA

Baked Potato stuffed with Cheese and Truffle (7)

FAGIOLI TOSCANI ALL'UCCELLETTO

Tuscan beans with tomato sauce



VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

grilled vegetables

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" (7)



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