Antipasti

-TERRA-

TARTARE DI BUE NERO E MOZZARELLA DI BUFALA (b,7,9,10,)
Servita con Gazpacho di Pomodoro e Maionese al Basilico

Beef Tartare and Buffalo Mozzarella served with tomato Gazpacho and Basil Mayonnaise

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 " (7)
Assortimento di Salumi "Insoliti" prodotti e scelti da Noi

Speck d'Anatra affumicato, Prosciutto di Piccione, Capocollo al caffè e cannella, Finocchiona toscana
"Publius Rocher" (Pralina di patè ai fegatini* ricoperta al Cioccolato e ripiena con Amarena;
Tartelletta con Mousse di Coniglio alla Liquirizia,Bonbon di pecorino e Miele ricoperto alla Pera)

"Crazy" cured Meat platter and Savory Pralines

- MARE -

" RICORDO DI SBURRITA DI BACCALÀ "
Trancio di Baccalà* confit su Spuma di Pane casareccio ed olio alla Nepitella (7,4)

Confit Cod Slice on Homemade Bread Cream and Nepitella Oil

TARTARE DI TONNO* CON CIPOLLOTTO FRESCO E GEL AL MANGO
Servita su Salsa al Cocco e Lime (4)

Tuna tartare with fresh spring Onion and Mango gel , Served on a Coconut and Lime sauce

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

Tutta la Pasta è Fresca
e di Nostra Produzione !

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 ricotta, served with a Parmigiano cream and Cacao

GNOCCHETTI DI PATATA IN CREMA DI FOIE GRAS CON SPECK D'ANATRA E GRANELLA DI NOCCIOLE (3,7,8)
Gnocchi made with Potatoes with Duck Speck and Hazelnut, sauteed in Foie gras creme

-MARE-

TAGLIATELLE ALLA CURCUMA CON VONGOLE VERACI PESTO DI RUCOLA E POMODORINI CONFIT (1,3,8,9,14)
Turmeric Tagliatelle with Clams, Rocket Pesto and Cherry Tomatoes

PICI TOSCANI ALLE BRICIOLE CON SUGO DI ACCIUGHE FRESCHE SPUMA ALL'AGLIO E SCORZETTE DI LIMONE (1,4,9)
Tuscan Pici (rustic spaghetti)with Crumbs and Fresh Anchovy Sauce, Garlic Foam and Lemon Zest

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO CON GAMBERO ROSA* LOCALE E LA SUA BISQUE (a,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**
Pici,Pappardelle,Gnocchi e Tagliolini

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

Carne
- MEAT -

BISTECCA FIORENTINA ALLA GRIGLIA

- VACCA CALIGA ITALIANA

T-Bone Steak of Caliga Cow from Italy **€ 85,00 x 1 kg**

- MANZO Angus, Chianina, Frisona, in base alla disponibilità

T-Bone steak of Beef (on availability) **€ 75,00 x 1 kg**

COSTATA DI BISTECCA ALLA GRIGLIA

- VACCA CALIGA ITALIANA

Steak of Caliga Cow from Italy **€ 80,00 x 1 kg**

- MANZO Angus, Chianina, Frisona in base alla disponibilità

Steak of Beef (on availability) **€ 70,00 x 1 kg**

PANCIA DI MAIALINO LACCATA ALL'AMARENA
SU CREMA DI ZUCCHINE E MANDORLE E FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA

Glazed suckling Pork belly with Amarena cherry (7,8,9)
on a Zucchini and Almond cream, with a tempura zucchini blossom

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 SFORMATINO DI MELANZANA E TIMO (9)

Beef Cheek braised in Morellino wine with eggplant and thyme flan

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO
CON PATATE ARROSTO

Sliced Beef with Black Truffles and roast Potatoes

Pesce

FISH

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

Tuna Fish pieces braised in Chianti and Pepper with green Peppers

TRANCIO DI PESCATRICE STECCATA AL TONNO*
COTTA ALLA BRACE . SERVITA CON CREMA DI TOPINAMBOUR AFFUMICATO E POLVERE DI OLIVE (4,9)

Loin of Monkfish studded with Tuna grilled,
served with smoked Jerusalem artichoke cream and olive powder

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 GRIGLIATE

grilled seasonal 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)

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

Menù per Bambini

KIDS MENÙ

PASTA AL POMODORO (1)

Pasta with Tomato sauce

PASTA AL RAGÙ (1,9)

Pasta with Ragù sauce

FETTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO

Slice of grilled Beef with roast Potatoes

COSTOLETTE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE CON PATATE ARROSTO

Smoked Pork Ribs with roast Potatoes

Publius
Ristorante dal 1970