



ANTIPASTI

Trota del Casentino , insalata di spinacini, ravanelli, salsa al cipollotto e panna acida (4, 5, 6, 7, 8, 11, 12)	15€
Orto primaverile su tartelletta di grano saraceno, tuorlo d'uovo marinato (1, 3, 5, 6, 8, 11)	12€
Tartare di manzo , raviolini di barbabietola ed erborinato di bufala, maionese al basilico e nocciola macadamia (3, 5, 7, 8, 10, 12)	18€
Sgombro marinato , insalata di indivia radicchio, composta di arance, emulsione limone bruciato, prezzemolo e olio (4, 9, 11, 12)	13€

PRIMI

Spaghetto Pastificio Fabbri , crema cavoletti di Bruxelles e manzo sfilacciato (1, 7, 12)	16€
Fusilloni di ragù di polpo , finto lardo di seppia (1, 4, 14)	18€
Ravioli di ortica , burro nocciola, formaggio "Crabu" e pepe timut (1, 3, 7)	15€
Risotto ai piselli primaverili , ragù al nero di seppia e crème fraîche (4, 7, 12, 14)	16€

SECONDI

Filetto di vitello , asparagi e salsa foyot (3, 5, 7, 8, 9, 10, 12)	23€
Pescato del giorno , salsa pil pil, carciofi e salicornia (1, 4, 5, 8, 9, 12)	25€
Tonnetto stagionato , crema di aglio orsino, bieta ed emulsione alle acciughe (4, 6, 8)	28€
Pollo alla diavola , cipollotto e tapenade di olive (1, 6, 7, 9, 10, 12)	19€

DESSERT

Bavarese al cocco , croccante di semi e mango (8, 12)	8€
Zuppa inglese reinterpretata (1, 3, 5, 7, 8, 12)	7€
Semifreddo alla pera , caramello salato e popcorn (1, 3, 6, 7, 8)	8€
Pane, vezzi e vizi	4€

ALLERGENI

1- Glutine 2- Crostacei e derivati 3- Uova e derivati 4- Pesce e derivati 5- Arachidi e derivati 6- Soia e derivati 7- Latte e derivati 8- Frutta a guscio e derivati 9- Sedano e derivati 10- Senape e derivati 11- Semi di sesamo e derivati 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ 13- Lupino e derivati 14- Molluschi e derivati